

**EVALUACIÓN Y ACTUALIZACIÓN DEL PROGRAMA DE SALUD
OCUPACIONAL DE LA EMPRESA PRODUCTOS COMESTIBLES TOLIBOY
S.A.S. DE LA CIUDAD DE DUITAMA**

PRESENTADO POR:

ADRIANA JUDITH SANABRIA BARRERA 1130798

YULIANA CATERINE PACHECO REYES 200821273

**UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y ADMINISTRATIVAS
ESCUELA DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS**

TUNJA

2015

**EVALUACIÓN Y ACTUALIZACIÓN DEL PROGRAMA DE SALUD
OCUPACIONAL DE LA EMPRESA PRODUCTOS COMESTIBLES TOLIBOY
S.A.S. DE LA CIUDAD DE DUITAMA**

PRESENTADO POR:

ADRIANA JUDITH SANABRIA BARRERA

YULIANA CATERINE PACHECO REYES

Monografía para optar al título de Administrador de Empresas

**Director, Luis Felipe Merchán Magister en Administración de Empresas y
Especialista en Salud Ocupacional y Riesgos Profesionales**

**UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y ADMINISTRATIVAS
ESCUELA DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS**

TUNJA

2015

Nota de Aceptación

Presidente del Jurado

Jurado

Jurado

Tunja 10, Agosto, 2015 Fecha de Entrega

TABLA DE CONTENIDO

INTRODUCCIÓN.....	15
1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	16
1.1 DESCRIPCIÓN DEL PROBLEMA	16
2. JUSTIFICACIÓN.....	17
3. OBJETIVOS.....	18
3.1 OBJETIVO GENERAL	18
3.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	18
4. MARCO REFERENCIAL	19
4.1 MARCO DE ANTECEDENTES	19
4.1.1 Historia de la Salud Ocupacional	19
4.2 MARCO CONTEXTUAL.....	22
4.2.1 Información General de la Empresa.....	22
4.2.2 Información Básica de la Empresa.....	22
4.2.3 Población Objetivo.....	22
4.3 MARCO CONCEPTUAL.....	23
4.4 MARCO TEÓRICO	25
4.4.1 La Salud Ocupacional.....	25
4.5 MARCO LEGAL.....	27
5. METODOLOGÍA.....	29
5.1 FUENTES DE INFORMACIÓN.....	29
5.1.1 Primarias.	29
5.1.2 Secundarias.	29
5.1.3 Población y Muestra Considerada.....	29
6. GENERALIDADES DE LA EMPRESA	30
6.1 LOCALIZACIÓN.....	30
6.2 ACTIVIDAD	30
7. PLATAFORMA ESTRATÉGICA.....	31
7.1 MISIÓN.....	31
7.2 VISIÓN.....	31
7.3 POLÍTICA DE CALIDAD.....	31
7.4 OBJETIVOS DE CALIDAD.....	31
8. ORGANIGRAMA	33
9. EVALUACIÓN DEL PROGRAMA DE SALUD OCUPACIONAL.....	34
9.1 OBJETIVOS DE LA EVALUACIÓN.....	34
9.2 HALLAZGOS.....	34
9.3 ASPECTOS A EVALUAR.....	35
9.4 METODOLOGÍA.....	35
9.5 INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN.....	36
10. INSTRUMENTOS DE ANÁLISIS DEL PROGRAMA DE SALUD OCUPACIONAL.....	55

10.1 INSTRUMENTO DE ANÁLISIS DE SATISFACCIÓN A USUARIOS.....	55
10.2 INSTRUMENTO DE ANÁLISIS DE SATISFACCIÓN A PROVEEDORES.....	60
10.3 MATRIZ DOFA.....	65
11. PANORAMA DE FACTORES DE RIESGO.....	67
11.1 IDENTIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES Y ELABORACIÓN DEL PANORAMA.....	67
12. OBJETIVOS DEL PROGRAMA DE SALUD OCUPACIONAL.....	68
12.1 OBJETIVO GENERAL	68
12. 2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	68
13. POLÍTICA DE SALUD OCUPACIONAL	69
14. RESPONSABILIDADES FRENTE AL PROGRAMA DE SALUD OCUPACIONAL.....	70
14.1 NIVEL DE RESPONSABILIDAD I.....	70
14.1.1 Gerencia General de la Empresa Productos Comestibles Toliboy S.A.S.....	70
14.2 NIVEL DE RESPONSABILIDAD II.....	70
14.2.1 Gerencia Administrativa de la Empresa Productos Comestibles Toliboy S.A.S.....	70
14.3 NIVEL DE RESPONSABILIDAD III.....	71
14.3.1 Dirección del Programa de Salud Ocupacional.....	71
14.3.2 Jefes de Area Empresa Productos Comestibles Toliboy S.A.S.....	71
14.4 NIVEL DE RESPONSABILIDAD IV.....	72
14.4.1 Trabajadores de la Empresa Productos Comestibles Toliboy S.A.S.....	72
14.5 NIVEL DE RESPONSABILIDAD V.....	72
14.5.1 Comité Paritario de Salud Ocupacional de la Empresa Productos Comestibles Toliboy S.A.S.....	72
15. ALCANCE DEL PROGRAMA DE SALUD OCUPACIONAL.....	73
16. RECURSOS DEL PROGRAMA DEL PROGRAMA DE SALUD OCUPACIONAL.....	74
16.1 RECURSOS FINANCIEROS.....	74
16.2 RECURSOS TÉCNICOS.....	74
16.3 RECURSOS LOCATIVOS	74
17. DIRECCIÓN DEL PROGRAMA DE GESTIÓN EN SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL.....	75
17.1 COMITÉ PARITARIO DE SALUD OCUPACIONAL.....	75
18. SUBPROGRAMA DE MEDICINA PREVENTIVA Y DEL TRABAJO.....	77
18.1 OBJETIVOS	77
18.1.1 Objetivo General.	77
18.1.2 Objetivos Específicos.	77
18.2 ACTIVIDADES	78
18.3 PLAN DE ACCIÓN.....	78
18.4 EXÁMENES MÉDICOS OCUPACIONALES.....	79

18.4.1 Evaluación Médica de Pre-Empleo o de Ingreso.....	80
18.4.2 Evaluación Médico Periodico o de Seguimiento	81
18.4.3 Evaluación Médica de Reingreso	82
18.4.4 Evaluaciones Medicas Pos Ocupacional o de Egreso....	82
18.4.5Evaluación Médica de Reubicación o Cambio de Ocupación	82
18.4.6 Evaluaciones Médicas Periódicas Programadas.....	82
18.5 SISTEMA DE VIGILANCIA EPIDEMIOLÓGICA DE SALUD EN EL TRABAJO	83
19. SUBPROGRAMA DE HIGIENE INDUSTRIAL	84
19.1 OBJETIVOS	84
19.1.1 Objetivo General.....	84
19.1.2 Objetivos Específicos.....	84
19.2 RECURSOS.....	84
19.2.1 Recurso Humano.....	84
19.3 ACTIVIDADES.....	85
19.4 PLAN DE ACCIÓN	88
19.5 TERMINOLOGIA.....	91
19.6 RESPONSABLES.....	91
19.7 POLÍTICAS DE OPERACIÓN.....	91
20. SUBPROGRAMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL	92
20.1 OBJETIVOS	92
20.1.1 Objetivo General.	92
20.1.2 Objetivos Específicos.....	92
20.2 RECURSOS.....	92
20.2.1 Recurso Humano.....	92
20.2.2 Recurso Tecnico.....	93
20.3 ACTIVIDADES	93
20.4 PLAN DE ACCIÓN.....	93
20.5 INSPECCIONES DE SEGURIDAD.....	95
20.5.1 Objetivos.....	95
20.5.2 Planificación.....	95
20.5.3 Documentación.....	96
20.5.4 Tipos.....	96
20.5.5 Recursos.....	97
20.5.6 Plan de Seguridad Personal.....	97
20.6 PROGRAMA DE INDUCCIÓN.....	97
20.6.1 Metodología.	97
20.6.2 Políticas.....	98
20.6.3 Normas.....	98
20.6.4 Control.....	99
20.7 PROGRAMA DE EDUCACIÓN CONTINUADA EN SALUD OCUPACIONAL.....	99
20.8 CAPACITACIÓN Y ENTRENAMIENTO.....	99
20.9 INVESTIGACIÓN Y ANÁLISIS DE ACCIDENTES.....	100
20.9.1 Metodología.....	100
20.10 ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL	101
20.11 SEÑALIZACIÓN Y LOCALIZACIÓN	110

20.11.1 Clases de Señales.	111
20.12 SISTEMA ESTÁNDAR IDENTIFICACIÓN DE RIESGOS...	116
20.12.1 Instructivos y Planos de Evacuación.....	118
20.12.2 Identificación de Tuberías.....	118
20.12.3 Señalización Temporal.....	119
20.13 DEMARCACIÓN DE ÁREAS	120
20.13.1 Colores.....	120
20.14 BALIZAMIENTO.....	120
21. PLAN DE EMERGENCIAS.....	121
21.1 CARACTERÍSTICAS DEL PLAN DE EMERGENCIAS.....	121
21.2 CLASIFICACIÓN DE LAS EMERGENCIAS.....	121
21.3 RAMAS DEL PLAN DE EMERGENCIA.....	122
21.4 FUNCIONES DEL PLAN DE EMERGENCIA.....	122
21.5 OBJETIVOS.....	123
21.5.1 Objetivo General.....	123
21.5.2 Objetivos Específicos.....	123
21.6 COMPONENTES PARA REALIZARLO.....	124
21.7 PLAN ACCIÓN.....	124
21.8 ORGANIZACIÓN Y REGISTRO DE INFORMACIÓN.....	125
21.9 ANÁLISIS DE VULNERABILIDAD.....	125
21.10 ANÁLISIS DE RIESGO.....	126
21.11 CREACIÓN DE COMITÉ OPERATIVO DE EMERGENCIA.....	127
22. PLAN DE PREVENCIÓN Y CONTROL DE INCENDIOS.....	129
22.1 OBJETIVOS.....	129
22.1.1 Objetivo General.....	129
22.1.2 Objetivos Específicos.....	129
22.2 CARACTERÍSTICAS DEL FUEGO.....	129
22.3 CLASIFICACIÓN DE LA COMBUSTIÓN.....	131
22.4 CLASIFICACIÓN DEL FUEGO.....	132
22.5 METODOS DE EXTINCIÓN.....	134
22.6 ACCIONES DE PREVENCIÓN CONTRA INCENDIOS.....	134
22.6.1 Medidas Preventivas.....	134
22.6.2 Como Actuar Durante el Incendio.....	136
22.6.3 Que hacer Despues de un Incendio.....	136
23. PLAN DE EVACUACIÓN.....	137
23.1 OBJETIVOS.....	137
23.1.1 Objetivo General.....	137
23.1.2 Objetivos Específicos.....	137
23.2 ENCARGADOS.....	138
23.2.1 Director de la Evacuación.....	138
23.2.2 Suplente del Grupo Director.....	138
23.2.3 El Jefe de Seguridad.....	138
23.2.4 Jefe Técnico.....	138
23.2.5 Grupo de Emergencia.....	138
23.2.6 Responsables de Piso.....	139
23.2.7 Grupo Control de Incendio y Siniestro.....	139
23.3 ACTIVIDADES.....	139

23.4 PLAN PARA EVACUAR	140
23.5 PLAN DE FORMACIÓN DE SEGURIDAD	140
23.6 PLAN DE FENÓMENOS NATURALES	141
23.6.1 Inundaciones.....	141
23.6.2 Terremotos.....	142
23.7 PLAN PARA AMENAZAS HUMANAS.....	144
23.7.1 Emergencia de Origen Social.....	144
23.7.2 Amenaza de Bomba o Explosión.....	144
23.7.3 Epidemia.....	145
24. PROGRAMA DE PRIMEROS AUXILIOS.....	146
24.1 OBJETIVOS.....	146
24.2 ORDEN DE ACTUACIÓN ANTE UNA EMERGENCIA.....	146
24.3 TIPOS DE PRIMEROS AUXILIOS.....	147
24.3.1 Emergentes.....	147
24.3.2 No emergentes.....	147
24.4 NORMAS GENERALES PARA PRESTAR PRIMEROS AUXILIOS.....	147
24.5 BOTIQUÍN DE PRIMEROS AUXILIOS.....	148
24.5.1 Elementos Esenciales.....	148
24.5.2 Instrumental y Otros Elementos Adicionales.....	150
24.5.3 Medicamentos.....	150
24.6 PRIMEROS AUXILIOS.....	151
24.6.1 Heridas.	151
24.6.1.1 Tipos de Heridas.....	152
24.6.1.2 Situaciones Posibles.....	152
24.6.1.3 Pasos para la Limpieza de la Herida.....	153
24.6.2 Hemorragias.....	154
24.6.3 Cuerpos Extraños.....	155
24.6.4 Quemaduras.....	156
24.6.5 Congelaciones.....	157
24.6.6 Lipotimia.	157
24.6.7 Convulsiones.....	157
24.6.8 Contusiones	158
24.6.9 Esguince	158
24.6.10 Luxacion.....	159
24.6.11 Fracturas.....	159
24.6.12 Intoxicaciones	161
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	163
REFERENCIAS.....	164
ANEXOS	167

LISTA DE CUADROS

CUADRO 1. Empleados por Áreas.....	29
CUADRO 2. Matriz DOFA del Programa de Salud Ocupacional.....	65
CUADRO 3. Comité Paritario Salud Ocupacional.....	75
CUADRO 4. Plan De Acción Medicina Preventiva Y Del Trabajo.....	78
CUADRO 5. Plan de Acción Higiene Industrial.....	85
CUADRO 6. Plan de Acción Seguridad Industrial.....	93
CUADRO 7. Elementos de Protección Personal.....	106
CUADRO 8. Símbolos de Seguridad.....	111
CUADRO 9. Señalización por Colores.....	111
CUADRO 10. Sistema Estándar para la Identificación de Riesgos.....	116
CUADRO 11. Plan De Acción del Plan de Emergencias.....	124
CUADRO 12. Aspectos de Vulnerabilidad.....	126
CUADRO 13. Interpretación de la Vulnerabilidad.....	126
CUADRO 14. Tipos de Reacción de Combustión.....	131
CUADRO 15. Clasificación del Fuego.....	132
CUADRO 16. Métodos de Extinción.....	134

LISTA DE FIGURAS

FIGURA 1. Organigrama Empresa Productos Comestibles Toliboy SAS.....	33
FIGURA 2. Señales Reglamentarias.....	112
FIGURA 3. Señales de Peligro.....	112
FIGURA 4. Señales Preventivas.....	113
FIGURA 5. Señales de Cuidado.....	113
FIGURA 6. Señales de Emergencia.....	114
FIGURA 7. Señales Informativas Educativas.....	114
FIGURA 8. Señales Contra Incendios.....	115
FIGURA 9. Señales de Elementos de Protección Personal.....	115
FIGURA 10. Rombo de Riesgos.....	116
FIGURA 11. Riesgo Específico.....	117
FIGURA 12. Instrucciones y Planos de Evacuación.....	118
FIGURA 13. Identificación de Tuberías.....	118
FIGURA 14. Señalización Temporal.....	119
FIGURA 15. Teatedro del Fuego.....	130

LISTA DE ANEXOS

ANEXO A. FORMATO DE ENCUESTA DE SATISFACCION A PROVEEDORES.....	169
ANEXO B. FORMATO DE ENCUESTA DE SATISFACCION A USUARIO...	171
ANEXO C. FORMATO DE EXAMENES OCUPACIONALES.....	173
ANEXO D. FORMATO DE EXAMEN CLINICO.....	175
ANEXO E. FORMATO DE ANALISIS DE LABORATORIO.....	176
ANEXO F. FORMATO DE DIAGNOSTICO MEDICO O APTITUD.....	177
ANEXO G. FORMATO DE EXAMENES COMPLEMENTARIOS.....	178
ANEXO H. FORMATO DE REGISTRO INDUCCION, CAPACITACION Y ENTRENAMIENTO.	179
ANEXO I. FORMATO CONTROL DEMARCACION Y SEÑALIZACION.....	180
ANEXO J. FORMATO PARA LA CAPACITACION EN PLAN DE EMERGENCIAS.....	181
ANEXO K. FORMATO PARA LA PROGRAMACION DE SIMULACROS DE EMERGENCIAS.....	182
ANEXO L. FORMATO PLAN DE ACCION DE EMERGENCIAS.....	183
ANEXO M. FORMATO ANALISIS DE VULNERABILIDAD EN LOS EMPLEADOS.....	184
ANEXO N. FORMATO ANALISIS DE VULNERABILIDAD DE LOS RECURSOS	185
ANEXO Ñ. FORMATO DE INFORMACION BRIGADISTAS.....	186
ANEXO O. FORMATO DE PREVENCION Y CONTROL DE INCENDIOS.....	187
ANEXO P. FORMATO DE INSPECCION Y MANTENIMIENTO DE MATERIAL CONTRA INCENDIOS.....	188
ANEXO Q. FORMATO DE ACCIONES PREVENCION CONTRA INCENDIOS.....	189
ANEXO R. FORMATO PARA LA PROYECCION DEL PLAN DE EVACUACION.....	190
ANEXO S. FORMATO PLAN DE CONTINGENCIAS.....	191
ANEXO T. PLANO DE EVACUACION.....	192
ANEXO U. PANORAMA DE FACTORES DE RIESGO.....	193

TÍTULO

EVALUACIÓN Y ACTUALIZACIÓN DEL PROGRAMA DE SALUD OCUPACIONAL DE LA EMPRESA TOLIBOY S.A.S. DE LA CIUDAD DE DUITAMA.

RESUMEN

Productos Comestibles Toliboy S.A.S es una empresa dedicada a la fabricación de productos de Panadería, Pastelería y materias primas para Panadería línea Richard. Fundamentó sus actividades sobre los pilares de calidad y excelente servicio, desde entonces ha sido generadora de bienestar para la comunidad, fomentadora de empleo y se ha convertido en el bastón del desarrollo de la región especialmente de la ciudad de Duitama desde donde despacha sus productos al 80% de Boyacá, generando bienestar y rentabilidad.

El objetivo principal hace referencia a la Evaluación y actualización del programa de salud Ocupacional para la Empresa Productos Comestibles Toliboy S.A.S, el cual es de vital importancia para cualquier organización, ya que hoy en día las enfermedades profesionales y los accidentes de trabajo han aumentado y tienen mayor probabilidad de ocurrencia en cualquier situación a la que se encuentre expuesto el trabajador. Es trascendental reconocer los riesgos para poder mitigar y controlar los factores que generan amenaza ya sea en el hombre, la fuente o el medio; esto permite evidenciar la necesidad de una guía que establezca protocolos adecuados de acuerdo con las exigencias y posibles acontecimientos que se puedan presentar en la empresa.

Desde esa perspectiva, se muestra la importancia de la salud en el trabajo y en la productividad de la organización, el ambiente laboral y la legislación en salud laboral, factores de riesgo y demás instrumentos del programa de Salud Ocupacional.

Palabras claves: Salud Ocupacional, empresa, legislación, salud laboral, factores de riesgo, ambiente Laboral.

ABSTRACT

Productos Comestibles Toliboy S.A.S is a company dedicated to the manufacture of Bakery, Confectionery and Bakery raw materials Richard line. It founded its activities over the pillars of quality and excellent service and since then, it has been a generator of welfare for the community, fostering employment. It has become in a bastion for the region development, especially in Duitama City from which ships its products to 80 % level of Boyacá, generating welfare and profitability.

The main objective refers to the evaluation and updating to the Occupational Health Program of Productos Comestibles Toliboy S.A.S Company, which is very important for any organization, since today the occupational diseases and accidents at work have increased and they have more probability to occur in any situation in which the worker is exposed. It is crucial to recognize the risks to mitigate and control the factors that generate threat whether in man, the source or the circumstances; this makes evident the power of a guide to establish appropriate protocols according to the requirements and possible developments that may present in the company.

From that perspective, the importance of workplace health and productivity of the organization, the workplace and the legislation on occupational health , risk factors and other instruments Occupational Health program is shown .

Key words: Occupational health, business, law, occupational health , risk factors , work environment

INTRODUCCIÓN

La salud ocupacional actualmente representa una de las herramientas de gestión más importantes para mejorar la calidad de vida laboral de las empresas y con ella su competitividad.

Esto es posible siempre y cuando la empresa promueva y estimule en todo momento la creación de una cultura en seguridad y salud que debe estar sincronizada con los planes de calidad, mejoramiento de los procesos y puestos de trabajo, productividad, desarrollo del recurso humano y la reducción de los costos operacionales.

Es por ello que la Empresa Productos Comestibles Toliboy S.A.S tiene entre sus propósitos integrar la seguridad con la calidad y productividad, con el fin de mejorar la calidad de vida laboral, lograr una reducción de los costos generados por los accidentes de trabajo y las enfermedades de origen profesional, mejorar la calidad de los productos y ante todo generar ambientes sanos para los que aquí trabajan.

Es de vital importancia el suministrar los recursos necesarios para responder a las demandas de la población trabajadora respecto a la salud y el medio ambiente laboral, así como para dar cumplimiento a la normatividad vigente.

La evaluación y actualización del Programa de Salud Ocupacional, permitirá el mejoramiento continuo de las condiciones tanto de salud como del trabajo para su óptimo desempeño y de una manera apropiada y efectiva, facultando el crecimiento personal y familiar, y así mismo mejorando la productividad de la empresa.

1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

1.1 DESCRIPCIÓN DEL PROBLEMA

Todas las empresas cualquiera sea su tamaño o actividad, deben cumplir lineamientos legales, sobre la salud ocupacional, no solo porque el trabajar en ello contribuirá a proteger la salud de los trabajadores; sino porque es una obligación legal señalada por varias normas jurídicas de absoluto cumplimiento.

El programa de Salud Ocupacional de la Empresa Productos Comestibles Toliboy S.A.S elaborado en el año 2011 y actualizado en el año 2014, se encuentra desactualizado y es por esto que surge la necesidad de su actualización para así cumplir a cabalidad con lo que establece la normatividad.

Teniendo en cuenta la nueva legislación vigente, el programa tomará su nombre de acuerdo a las nuevas legislaciones.

Es por esto que es de vital importancia el programa de Salud Ocupacional puesto que permite estar dentro del Sistema Integrado de Gestión de calidad y de la cual permitirá el desarrollo y cumplimiento en la implementación de los sistemas de gestión en seguridad y salud al igual que la determinación de los riesgos de alto impacto para cada uno de los empleados y logrando así crear ambientes seguros y confortables sin peligros ni factores de riesgo existentes.

Al no existir el Programa de Salud Ocupacional actualizado, no genera una cultura de Seguridad, por lo tanto se presentan condiciones inseguras por parte de las instalaciones y las condiciones de trabajo como de igual manera los actos inseguros por parte de los trabajadores.

Por lo anterior se requiere actualizar el programa de Salud Ocupacional dentro del Sistema Integrado de Gestión de Calidad para que la empresa pueda brindar condiciones seguras adecuadas y los trabajadores identifiquen y sepan a qué ambiente laboral están dispuestos.

2. JUSTIFICACIÓN

El programa de Salud Ocupacional dentro de la Empresa Productos Comestibles Toliboy S.A.S. evaluado de una manera adecuada, es la herramienta más efectiva para poder incrementar la productividad y disminuir los riesgos laborales dentro de la empresa.

Adicionalmente, incentivar el recurso humano, conservar las máquinas, herramientas e instalaciones a la vez de disponer de ambientes saludables, no solo evita las enfermedades profesionales sino que proporciona bienestar al trabajador, eliminando factores de reducción de la capacidad laboral.

Dado que los accidentes de trabajo y enfermedades profesionales interfieren en el desarrollo normal de la actividad empresarial e inciden negativamente en su productividad además de generar graves implicaciones a nivel laboral, familiar y social.

En consideración de lo anterior, la Empresa Productos Comestibles Toliboy S.A.S., asume la responsabilidad de buscar y poner en práctica las medidas necesarias que contribuyan a mantener y mejorar los niveles de eficiencia en las labores tanto operativas como administrativas de la empresa y brindar a sus trabajadores un medio laboral seguro.

3. OBJETIVOS

3.1 OBJETIVO GENERAL

Evaluar y actualizar el programa de salud ocupacional con el fin de mejorar la salud individual y colectiva de los trabajadores de la Empresa Productos Comestibles Toliboy S.A.S. De la ciudad de Duitama, Boyacá.

3.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Conceptualizar y evaluar el programa de Salud Ocupacional que actualmente está escrito y se lleva a cabo en la empresa.
- Identificar y caracterizar las condiciones actuales respecto a Salud Ocupacional que tiene la Empresa Productos Comestibles Toliboy SAS en todas y cada una de sus actividades económicas.
- Reconocer y evaluar los factores de riesgo existentes en todos y cada uno de los puestos de trabajo y actividades laborales que se realizan en la empresa, elaborando el panorama de factores de riesgos.
- Actualizar los subprogramas de medicina laboral, higiene industrial y seguridad Industrial y demás programas anexos del programa de Salud Ocupacional.

4. MARCO REFERENCIAL

4.1 MARCO DE ANTECEDENTES

4.1.1 Historia de la Salud Ocupacional

Desde su aparición sobre la tierra, el hombre debe utilizar parte de su energía en actividades tendientes a modificar la naturaleza circundante con el fin de satisfacer sus necesidades y las de la sociedad en la que vive. Es decir el hombre necesita trabajar para alcanzar una vida sana, productiva y feliz.

Ese trabajo, que al permitirle alcanzar sus objetivos se transforma en un medio indispensable para la realización individual y grupal, no siempre está exento de riesgos para la propia existencia.

La salud ocupacional se encarga principalmente de proteger y mejorar la salud física, mental, social y espiritual de los colaboradores de una organización, generando de esta forma un beneficio colectivo; por lo tanto es importante mencionar y conocer su desarrollo a lo largo de la historia, tanto en Colombia como en el mundo.

Los accidentes aparecen desde la existencia misma del ser humano, en especial desde las épocas primitivas cuando el hombre para su subsistencia construye los primeros implementos de trabajo para la caza y/o agricultura.

En esta época se consideraba la caída de un árbol o el ataque de una fi era como accidente y la enfermedad era atribuida a fuerzas extrañas o como un castigo de los dioses. Entre los antecedentes históricos sobre la protección a los accidentes de carácter laboral en las Edades Antigua, Media y Moderna se encuentran los siguientes: Edad antigua: En el año 4000 a.C. se realizaban en Egipto tratamientos médicos y acciones de salud ocupacional a guerreros, embalsamadores y fabricantes de armas.

En el año 2000 a.C. se estableció en el Código de Hammurabi la protección a los artesanos y las indemnizaciones por accidentes de trabajo. En Grecia, en 1000 a.C., se contemplaba el tratamiento a zapateros y artesanos.

En Roma se conformaron colegios (agremiaciones) a manera de asociaciones de ayuda mutua.

Edad media: Las cofradías, asociaciones de ayuda mutua, atendían los casos de sus trabajadores accidentados. Así mismo, las órdenes religiosas atendían a los trabajadores como obra de caridad.

Edad moderna: Con el fenómeno del maquinismo y el desarrollo pleno de la revolución industrial aumentan los accidentes en el trabajo, obligando a los Estados a buscar una solución propia y especial ante la muerte de los trabajadores, originándose la necesidad de la salud ocupacional y la definición jurídica de accidente de trabajo.

El desarrollo de la salud ocupacional en Colombia se remonta a la época prehispánica o amerindia, donde el indígena buscaba que el medio le proveyera alimento, estabilidad y seguridad, logros mínimos que adquiere con base en una organización social, como los cacicazgos y pre-estados, organizaciones sociales caracterizadas por la agricultura (maíz, frijol, cacao, papayo, etc.), con estratificación jerárquica y donde el trabajo tenía un mérito y protección por parte de la comunidad.

Entre 1820 y 1950 tenemos la Ley 57 de 1915, conocida como la Ley del General Rafael Uribe Uribe, de gran importancia en lo referente a la reglamentación de los Accidentes de Trabajo y las Enfermedades Profesionales, consagra las prestaciones económico-asistenciales, la responsabilidad del empleador, la 13 clase de incapacidad, la pensión de sobreviviente y la indemnización en caso de limitaciones físicas causadas por el trabajo. Históricamente establece la primera y estructurada definición de Accidente de Trabajo.

Mediante la Ley 90 de 1946 se crea el Instituto Colombiano de Seguros Sociales, entidad de gran importancia en la seguridad social colombiana. En 1950 se expide el Código Sustantivo del Trabajo, en el cual se establecen múltiples normas relativas a la Salud Ocupacional como la jornada de trabajo, el descanso obligatorio (C. S. T. Arts. 55 al 60), las prestaciones por accidente de trabajo y enfermedad profesional (C. S. T. Arts. 158 al 192) y la higiene y seguridad en el trabajo (C. S. T. Arts. 348 al 352), en su mayoría aplicables hoy en día.

El Decreto 3170 de 1964 aprueba el Reglamento del Seguro Social obligatorio de accidentes de trabajo y enfermedades profesionales, donde bajo la filosofía y características del modelo alemán de Seguro Social Obligatorio, el Instituto Colombiano de Seguros Sociales inicia la cobertura en riesgos profesionales para la población trabajadora de las zonas urbanas del sector formal, industrial y semi-industrial.

En 1984 se elabora el Primer Plan Nacional de Salud Ocupacional con la participación de las entidades que conformaban el Comité Nacional de Salud Ocupacional, el cual tuvo como objeto orientar las acciones y programas de las instituciones y entidades públicas y privadas, así como el aumento de la productividad y el establecimiento de un plan para evitar la colisión de competencias. En desarrollo de este primer plan se expidieron normas de gran importancia para la salud ocupacional como lo fueron la Resolución 2013 de 1986 (Comités Paritarios de Salud Ocupacional) y la Resolución 1016 de 1989 (Programa de Salud Ocupacional).

Durante el desarrollo del segundo Plan Nacional de Salud Ocupacional se expidieron la Ley 100 de 1993 y el Decreto-Ley 1295 de 1994, normas que reorientaron la salud ocupacional y crearon el Sistema General de Riesgos Profesionales, dando origen a nuevas estructuras técnicas y administrativas.

La elaboración del tercer Plan Nacional de Salud Ocupacional ha dependido en gran parte del desarrollo jurídico colombiano, y es así como la Ley 100 de 1993 en su artículo 139 facultó al Presidente de la República para reglamentar el Sistema General de Riesgos Profesionales pero no definió sus fundamentos. El

Gobierno Nacional en uso de sus facultades extraordinarias expide el Decreto-Ley 1295 del 22 de junio de 1994.

Durante los siguientes años el Comité Nacional de Salud Ocupacional, a través de sesiones y documentos de trabajo, presentó iniciativas para establecer el tercer Plan. A finales de 2002 este Comité se propuso aunar esfuerzos y para ello en junio de 2003 conformó una comisión integrada por representantes de los trabajadores, empleadores, Administradoras de Riesgos Profesionales y el Gobierno Nacional, con el objetivo de analizar documentos como el Manifiesto Democrático, el Plan Nacional de Desarrollo, el Programa Nacional de Salud, la Política Pública para la Protección de la Salud en el Mundo del Trabajo, recomendaciones internacionales en el ámbito de la seguridad y salud en el trabajo, así como las necesidades de los diferentes responsables de la salud ocupacional en el país, buscando con esto que el Plan Nacional de Salud Ocupacional 2003-2007 estuviese acorde con estas estrategias y necesidades.

En Julio de 2008 el Ministerio de la Protección Social, estableció disposiciones y se definieron responsabilidades para la identificación, evaluación, prevención, intervención y monitoreo permanente de la exposición a factores de riesgo psicosocial en el trabajo y para la determinación del origen de las patologías causadas por el estrés ocupacional.

En Julio de 2012, el Congreso de la Republica de Colombia, el Viceministro General del Ministerio de Hacienda y Crédito Público, el Viceministro de Protección Social y el Ministro de Trabajo, realizaron modificaciones al Sistema de Riesgos Laborales y se dictaron otras disposiciones en Materia de Salud Ocupacional.

El 28 de Diciembre del 2012, el Ministerio de Salud y Protección Social, reglamentaron el procedimiento y los requisitos para el otorgamiento y renovación de las licencias de salud ocupacional.

Es importante estar actualizados con la normatividad que se viene presentando en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo, sin dejar a un lado la que puedan emitir los organismos internacionales dedicados a la Salud Ocupacional.

La Salud Ocupacional en Colombia

- Primer periodo o etapa del reconocimiento legal de las lesiones e incapacidades.
- Segundo Periodo o de ligera expansión de las actividades
- Tercer periodo o de capacitación del recurso humano
- Cuarto Período: Reorganización general del sistema, ingreso del sector privado, ampliación de cobertura, énfasis en promoción y prevención.

4.2 MARCO CONTEXTUAL

4.2.1 Información General de la Empresa

Razón Social: Productos Comestibles Toliboy S.A.S

NIT: 9005109537

Sector: Alimentos.

Dirección: Transversal 15 No. 31-79 Barrio San Carlos.

Teléfono: 7628430

ARL: Positiva.

Departamento: Boyacá.

Ciudad: Duitama.

4.2.2 Información Básica de la Empresa.

Productos Comestibles Toliboy S.A.S, inició actividades el 1 de noviembre de 1995, lográndose una empresa familiar ya que Ricardo Díaz, esposa e hijos juegan un papel muy importante en el desarrollo, el crecimiento y los logros alcanzados por Productos Comestibles Toliboy S.A.S.

Toliboy, comercializa productos de panadería, pastelería y materias primas para panadería línea Richard. Actualmente, los productos elaborados son distribuidos en Boyacá con un cubrimiento aproximado del 80% del departamento, se hace presencia en los departamentos de Santander, Cundinamarca y Casanare con buena aceptación en el mercado.

4.2.3 Población Objetivo.

La Empresa Productos comestibles Toliboy S.A.S. cuenta con 40 trabajadores.

4.3 MARCO CONCEPTUAL

Accidente de trabajo: Todo suceso repentino que sobrevenga por alguna causa en el trabajo y que produzca en el trabajador una lesión orgánica, una perturbación funcional, una invalidez o la muerte.

Accidente industrial: Situación en la cual se presentan daños y pérdidas materiales de las instalaciones, los equipos, la materia prima de la empresa.

Administradora de riesgos profesionales: Entidades que tienen como objetivo prevenir, proteger y atender a los trabajadores contra Accidentes de Trabajo y Enfermedades Profesionales que puedan ocurrir en el trabajo que desarrollan.

Amenaza: Factores técnicos, naturales o sociales capaces de perturbar la integridad física de las personas o causar daño al medio ambiente.

Clase de riesgo: Codificación definida por el Ministerio de Trabajo y Seguridad Social para clasificar a las empresas de acuerdo con la actividad económica a la que se dedica.

Lesión: Cambio anormal en la morfología o estructura de una parte del cuerpo producida por un daño externo o interno

Emergencia: Situación que implica un estado de perturbación parcial o total ocasionado por la ocurrencia de un evento no deseado.

Enfermedad laboral: Es todo estado patológico permanente o temporal que sobrevenga como consecuencia obligada y directa de la clase de trabajo que desempeña el trabajador

Equipo de protección personal: Elemento diseñado para evitar que las personas que están expuestas a un peligro en particular entren en contacto directo con él, se han diseñado para diferentes partes del cuerpo que pueden resultar lesionadas durante la realización de las actividades.

Factor de riesgo: Existencia de elementos, fenómenos, condiciones, circunstancias y acciones humanas, que encierran una capacidad potencial de producir lesiones o daños.

Grado de riesgo (o peligrosidad): Es un dato cuantitativo obtenido para cada factor de riesgo detectado, que permite determinar y comparar la potencialidad de daño de un factor de riesgo frente a los demás.

Higiene industrial: Comprende el conjunto de actividades destinadas a la identificación, a la evaluación y al control de los agentes y factores del ambiente de trabajo que puedan afectar la salud de los trabajadores.

Incapacidad: Cuando el trabajador no desempeña sus actividades laborales por un tiempo determinado.

Incidente de trabajo: Son los eventos anormales que se presentan en una actividad laboral y que conllevan un riesgo potencial de lesiones o daños materiales.

Salud ocupacional: Actividad multidisciplinaria dirigida a promover y proteger la salud de los trabajadores mediante la prevención y el control de enfermedades y accidentes y la eliminación de los factores y condiciones que ponen en peligro la salud y la seguridad en el trabajo

Seguridad industrial: Se encarga de vigilar aquellos factores de riesgo que pueden ocasionar accidentes de trabajo. Vigila todas aquellas condiciones y/o actos inseguros a nivel del medio o del trabajador con potencialidad de generar Accidentes de trabajo.

Sistema general de riesgos profesionales: Es el conjunto de entidades públicas y privadas, normas y procedimientos, destinados a prevenir, proteger y atender a los trabajadores de los efectos de las enfermedades y los accidentes que puedan ocurrirles con ocasión o como consecuencia del trabajo que desarrollan.

4.4 MARCO TEÓRICO

4.4.1 La Salud Ocupacional

“A comienzos de la década de los 40 de este siglo con el inicio de la segunda guerra mundial, cuando se comprendió la real importancia de la salud ocupacional este conflicto puso en evidencia la relevancia que adquiriría el estado de salud de la población laboral para poder cumplir adecuadamente con las importantes exigencias que se generaron.

Cabe anotar la gran importancia del papel que desempeña la población trabajadores, ya que esta constituye aproximadamente la tercera parte de la población mundial. Es por esta razón que a través de la evolución de las sociedades, el trabajo como base de creación y desarrollo de las mismas, conlleva a la preocupación por la salud de los trabajadores, para proteger y mejorar la salud física, mental y social en los puestos de trabajo y sus actividades, repercutiendo positivamente en la empresa.

Es de gran importancia que exista un programa de salud ocupacional en las empresas ya que propone un conjunto de medidas y acciones dirigidas a preservar, mejorar y reparar la salud de las personas en su vida de trabajo individual y colectivo, según Henri Fayol, la organización debe establecer una estructura para el cuerpo social con una unidad de mando, una definición de las responsabilidades, con procedimientos de decisión establecidos, y capacitación de los dirigentes, a esto se le denominó: función de seguridad.

La salud del empleado dependía de su actitud frente a su trabajo y la naturaleza del grupo en el cual participa son factores decisivos de la productividad. También hace énfasis a la importancia del estado de ánimo de los trabajadores en su desempeño en el trabajo. Por otra parte, Hipócrates recomendaba a los miembros el uso de baños higiénicos a fin de evitar la saturación de plomo.

A su vez Platón y Aristóteles estudiaron algunas deformaciones físicas producidas por actividades ocupacionales, planteando la necesidad de prevenirlas”¹.

“La Organización Mundial de la Salud (OMS) se caracteriza por gestionar políticas de prevención, promoción e intervención en salud a nivel mundial. Colombia forma parte de dicho Organismo desde el 14 de mayo de 1959 y es por esto que a través del programa de Salud Ocupacional, actualmente llamado “Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo” (Decreto 1443 expedido el 31 de julio de 2014)”².

Otro ente regulador como lo es el Ministerio de responsabilidad Social vigente en Colombia, fue instituido por la Ley 100 de 1993 y reúne de manera coordinada un conjunto de entidades, normas y procedimientos a los cuales podrán tener acceso las personas y la comunidad con el fin principal de garantizar una calidad

¹ <http://es.slideshare.net/anamilenamejiaortiz/sustentacion-proyecto-de-aula>

² <http://www.mintrabajo.gov.co/agosto-2014/3701-vuelco-en-la-salud-ocupacional.html>

de vida que esté acorde con la dignidad humana, haciendo parte del Sistema de Protección Social junto con políticas, normas y procedimientos de protección laboral y asistencia social, siendo el que permite la integración voluntaria, por parte de las empresas, de las preocupaciones sociales, laborales, medioambientales y de respeto a los derechos humanos con sus grupos de interés, responsabilizándose así de las consecuencias y los impactos que derivan de sus acciones.

4.5 MARCO LEGAL

Ley 9a. De 1979: es la Ley marco de la Salud Ocupacional en Colombia.

Resolución 2400 de 1979: conocida como el "Estatuto General de Seguridad".

Resolución 8321/1983: Por la cual se dictan normas sobre la protección y conservación de la audición y el bienestar de las personas, por causa de la producción y emisión de ruidos.

Decreto 614/1984: Por el que se determinan las bases para la organización y administración de la Salud Ocupacional.

Resolución 2013/1986: Reglamenta la organización y funcionamiento de los Comités de Medicina, Higiene y Seguridad Industrial.

Resolución 1016 de 1989: que establece el funcionamiento de los Programas de Salud Ocupacional en las empresas.

Resolución 6398/1991: Por la cual se establecen procedimientos en materia de salud ocupacional.

Resolución 1075/1992: Por la cual se reglamentan actividades en materia de salud ocupacional (inclusión en el subprograma de Medicina Preventiva, actividades de prevención y control de farmacodependencia, alcoholismo y tabaquismo).

Ley 100/1993: Por la cual se crea el sistema de seguridad social integral y se dictan otras disposiciones.

Decreto 1832 de 1994: por el cual se adopta la Tabla de Enfermedades Profesionales.

Decreto 1295/1994: Por el cual se determina la organización y administración del Sistema general de riesgos profesionales.

Decretos 1831/1994: Determina la tabla de clasificación de actividades económicas.

Decreto 1772/1994: Por el cual se reglamenta la afiliación y las cotizaciones al Sistema General de Riesgos Profesionales.

LEY 142 /1994: Por la cual se establece el régimen de los servicios públicos, domiciliarios y se dictan otras disposiciones.

Resolución 3941/1994: Determina que la práctica de la prueba de embarazo como prerequisite para que la mujer pueda acceder a un empleo u ocupación queda prohibida, excepto para aquellos empleadores de actividades catalogadas legalmente como de alto riesgo.

Decreto 1530/1996: Reglamenta los procedimientos de afiliación a las ARL, de clasificación de empresas con varios frentes de trabajo, reporte e investigación de accidentes de trabajo con muerte del trabajador y actividades relacionadas

con empresas de servicios temporales: afiliación al Sistema de Seguridad Social, suministro de elementos de protección personal, inducción al programa y actividades a cargo de las empresas usuarias.

LEY 385 1997: Accidentes de trabajo Dicha ley (385) Al igual que la ley actual (87-01) tienen como finalidad básicamente proteger y cubrir los daños que sufran los empleados como consecuencia de accidentes causados por cualquier acto o desempeño inherente.

Resolución 2463/2001: Reglamenta la integración, financiación y funcionamiento de las Juntas de Calificación de Invalidez.

Ley 772 / 2002: Por la cual se dictan normas sobre la organización, administración y prestaciones del Sistema General de Riesgos Profesionales.

Decreto 776/2002: Dicta las normas sobre el sistema general de riesgos profesionales.

Decreto 1607/2002: Establece la tabla de clasificación de las actividades económicas.

Decreto 1713/2002: Por la cual se reglamenta la ley 142 de 1994, la ley 632 de 2000 y la ley 689 de 2001, en relación con la prestación del servicio público de aseo y el decreto ley 2811 de 1974 y la ley 99 de 1993 en relación con la gestión integral de residuos sólidos.

NTC 5254 de 2006: Esta norma tiene como objeto proporcionar una guía para permitir a cualquier empresa el logro de mejor identificación de oportunidades y amenazas tener una base rigurosa para la toma de decisiones y la planificación gestión proactiva y no reactiva mejorar la conformidad con la legislación pertinente, mejorar la gestión de incidentes y reducción de las pérdidas y el costo del riesgo.

Resolución 1401 de 2007: Investigación de incidentes y accidentes de trabajo

Resolución 3673 de 2008: Trabajo seguro en alturas

Decreto 2566 de 2009: Por el cual se determina la tabla de enfermedades profesionales.

GTC 45 de 2010: Para la identificación de peligros y valoración de riesgos en seguridad y salud ocupacional

Ley 1562 de 2012: Por la cual se modifica el sistema de riesgos laborales y se dictan otras disposiciones en materia de salud ocupacional.

Ley 1523 de 2012: Por la cual se adopta la política nacional de gestión del riesgo de desastres y se establece el Sistema Nacional de Gestión del Riesgo de Desastres.

"Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo" (Decreto 1443 2014).

5. METODOLOGÍA

La metodología de la investigación es deductiva puesto que parte de la observación, de la inspección directa y de los análisis de factores influyentes en la Empresa de Productos Comestibles Toliboy S.A.S. ubicada en la ciudad de Duitama, a partir de lo general hacia lo particular.

El tipo de estudio de la investigación es descriptivo en que la información será recolectada sin cambiar el entorno; este estudio descriptivo ofrece información acerca del estado de salud común, comportamiento, actitudes u otras características de los empleados de la Empresa Productos Comestibles Toliboy S.A.S.

Esta información será obtenida a través de un proceso de recolección de datos cuantificables por medio de encuestas.

5.1 FUENTES DE INFORMACIÓN

5.1.1 Fuentes Primarias.

La Empresa Productos Comestibles Toliboy S.A.S.

Funcionarios de la Empresa Productos Comestibles Toliboy S.A.S.

5.1.2 Fuentes Secundarias.

Internos, Documentos de archivo de la empresa, Programa actual de Salud Ocupacional de la empresa Productos Comestibles Toliboy S.A.S.

Externos, internet, libros, la normatividad vigente en salud ocupacional.

5.1.3 Población y Muestra Considerada

La población corresponde al total de sus trabajadores (40) distribuidos así:

Cuadro 1. Total Trabajadores

TRABAJADORES	
Planta	30
Administrativa	10

Fuente: Autoras

El tamaño de la muestra es igual a la población.

EVALUACIÓN Y ACTUALIZACIÓN DEL PROGRAMA DE SALUD OCUPACIONAL DE LA EMPRESA PRODUCTOS COMESTIBLES TOLIBOY S.A.S. DE LA CIUDAD DE DUITAMA

6. GENERALIDADES DE LA EMPRESA

Productos Comestibles Toliboy S.A.S, inició actividades el 1 de noviembre de 1995, lográndose una empresa familiar ya que Ricardo Díaz, esposa e hijos han jugado un papel muy importante en el desarrollo, el crecimiento y los logros alcanzados por Productos Comestibles Toliboy S.A.S.

Toliboy, comercializa productos de panadería, pastelería y materias primas para panadería Línea Richard. Actualmente, los productos elaborados son distribuidos en Boyacá con un cubrimiento aproximado del 80% del departamento, se hace presencia en los departamentos de Santander, Cundinamarca y Casanare con buena aceptación en el mercado.

6.1 LOCALIZACIÓN

Las instalaciones de la Empresa Productos Comestibles Toliboy SAS se encuentra en la Transversal 15 No. 31-79 en el Barrio San Carlos - Duitama – Boyacá.

6.2 ACTIVIDAD

Empresa dedicada a la fabricación de productos de panadería, pastelería y materias primas para panadería. Sector alimentos.

7. PLATAFORMA ESTRATÉGICA

7.1 MISIÓN

Somos una empresa familiar que procesa y comercializa productos alimenticios saludables, implementando alternativas de producción rentables, apoyadas con talento humano capacitado e interesado en la satisfacción de las expectativas de nuestros clientes, favoreciendo el desarrollo del entorno social y la conservación del medio ambiente.

7.2 VISIÓN

Para el año 2018, serán posicionadas nuestras marcas en el mercado nacional, convirtiéndonos en un modelo empresarial, fortaleciendo continuamente nuestro portafolio e infraestructura, manteniéndonos a la vanguardia del gremio agroindustrial, y respondiendo de forma eficiente a las exigencias del entorno comercial con responsabilidad social para nuestros clientes.

7.3 POLÍTICA DE CALIDAD

Elaborar productos industrializados de panadería, pastelería y materias primas línea Richard de excelente calidad, cumpliendo con los requerimientos, necesidades y expectativas de los clientes, las normas y los estándares de calidad del producto, involucrando a todos los integrantes de Productos Comestibles Toliboy S.A.S en el proceso de mejora continua, logrando reconocimiento y posicionamiento a nivel nacional.

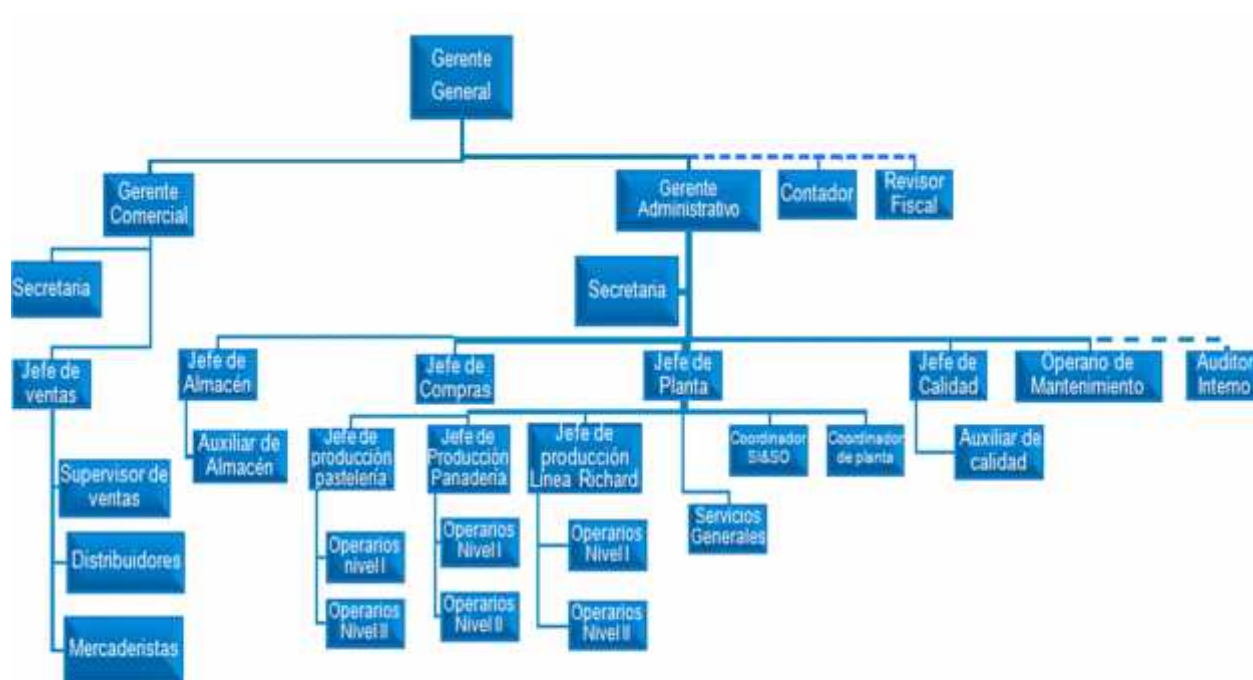
7.4 OBJETIVOS CALIDAD

- Ofrecer productos alimenticios de calidad, sanos e inocuos, incluyendo las características de funcionalidad, confiabilidad y además con la firme orientación hacia la satisfacción de las necesidades de los clientes.
- Disminuir las no conformidades por la calidad de los productos
- Garantizar la infraestructura para la fabricación de productos de panadería, pastelería y materias primas línea Richard.
- Asegurar las calidades de materias primas e insumos suministradas por los proveedores.

- Incrementar el sentido de pertenencia, compromiso y participación del personal en la mejora
- Aumentar la cobertura en ventas de productos y la participación en nuevos mercados
- Mejorar continuamente el Sistema de Gestión de la calidad.

8. ORGANIGRAMA

Figura 1. Organigrama Empresa Productos Comestibles Toliboy SAS.



Fuente: Empresa Productos Comestibles Toliboy SAS

9. EVALUACIÓN DEL PROGRAMA DE SALUD OCUPACIONAL

En el Decreto 1295, Artículo 32, Literal B., se muestra la necesidad de emitir de manera reglamentaria, un instrumento de evaluación del Programa de Salud Ocupacional, con carácter nacional y emitido por el Ministerio de Trabajo y Seguridad Social. De acuerdo a este decreto se debe elaborar una evaluación la cual contiene los parámetros y los criterios de calidad para evaluar la estructura, el proceso y los resultados del programa de salud ocupacional de la empresa Productos Comestibles Toliboy SAS todo esto para desarrollar prevención y el control de los riesgos profesionales y así mejorar la calidad de vida y el ambiente laboral de los trabajadores.

9.1 OBJETIVOS DE LA EVALUACIÓN

- Verificar el cumplimiento de las políticas preventivas.
- Constituir la base técnica y reglamentaria de un sistema nacional de evaluación en salud ocupacional.
- Redefinir las prioridades pertinentes y aplicar nuevas medidas como consecuencia de la evaluación.
- Comprobar si las medidas existentes de control son adecuadas.

9.2 HALLAZGOS

Conceptualización y evaluación del actual programa de Salud Ocupacional de la Empresa Productos Comestibles Toliboy S.A.S.

Se encontró que existe un programa de salud ocupacional desactualizado, elaborado en el año 2011 y actualizado en el año 2014, en donde es nombrado solo el subprograma de medicina preventiva y del trabajo de una manera superficial, sin contar con la existencia de los subprogramas de higiene industrial y seguridad industrial.

Por otro lado el programa no tiene diseñado el programa de primeros auxilios, el plan de desastres, el plan de prevención y control de incendios, el plan de formación de seguridad, el plan para fenómenos naturales y el plan de amenazas humanas.

Cuenta con un plan de emergencias al igual que un plan de evacuación de manera básica para las necesidades primordiales de los trabajadores en los diferentes puestos de trabajo dentro de la empresa.

De igual forma el programa tiene implementado el panorama de riesgos.

De acuerdo a lo anteriormente mencionado se ve la necesidad de mejorar estos aspectos, con el fin de proporcionar ayuda en las diferentes falencias que presenta el actual programa de salud ocupacional de la Empresa Productos Comestibles Toliboy S.A.S. permitiendo así mejoramiento en el ambiente laboral, en los diferentes puestos de trabajo y de igual manera en cada uno de los trabajadores dando paso a una mayor productividad, en el cumplimiento de las labores diarias referente a la legislación laboral.

Por lo tanto, se estableció la metodología para la evaluación del programa de salud ocupacional mediante la cartilla Modulo: Compendio en Salud Ocupacional (Bonilla 2005).

A continuación se presentan los tipos de preguntas que desarrollará la cartilla de evaluación.

Acumulativa: la respuesta final será el resultado de la suma de cada uno de los puntos existentes.

Excluyente: la respuesta está dada por una sola de las varias opciones presentadas.

Directa: se realizan los pasos detallados previamente y se obtiene un valor, que es la respuesta.

9.3 ASPECTOS A EVALUAR

La evaluación considera generalmente unos aspectos que son:

Estructura, insumos: recursos de la empresa disponibles, para responder a las necesidades de los trabajadores con respecto a su salud y al medio ambiente laboral.

El proceso: forma como se organizan y ejecutan las actividades y se utilizan los recursos disponibles para atender las necesidades de los trabajadores.

Resultado o salidas: impacto del programa, es decir el mejoramiento de las condiciones de trabajo y de salud; por ende, la reducción de las consecuencias o riesgos profesionales y el incremento de la competitividad de la empresa.

9.4 METODOLOGÍA

La evaluación se realiza a través de la aplicación de un cuestionario presentado en una cartilla que se desarrolló:

9.5 CARTILLA DE EVALUACIÓN

La presente cartilla de evaluación fue atendida por la Ingeniera Consuelo Becerra Jefe de Calidad en representación del Comité Paritario de la Empresa Productos Comestibles Toliboy S.A.S.

Pregunta 1: La política de Salud Ocupacional:	
a) Está escrita	5
b) Ha sido divulgada	5
c) Define la cobertura a todos los centros de trabajo	5
d) Contempla las exigencias, en salud ocupacional a contratistas	5
e) Involucra todos los niveles de la estructura asignando responsabilidades en Salud Ocupacional	5
f) No existe	-
(Acumulativa)	

Fuente: Autoras.

Pregunta 2: La ejecución del programa de salud ocupacional está a cargo de:	
a. Un equipo interdisciplinario	
b. Un especialista de Salud Ocupacional	X
c. Una persona con capacitación y experiencia en Salud Ocupacional	
d. No hay personal capacitado para desarrollar las actividades de Salud Ocupacional.	
(Excluyente)	

Fuente: Autoras.

Pregunta 3: Las personas asignadas al programa tienen una dedicación de:	
a. Tiempo completo y exclusivo para el Programa.	
b. Tiempo parcial y exclusivo para el programa	
c. Tiempo compartido con otras actividades.	X
d. Sin tiempo definido	
(Excluyente)	

Fuente: Autoras.

Pregunta 4: Las funciones de las personas, a cargo de Programa de Salud Ocupacional están:	
a. - Definidas por escrito	X
b. - Definidas verbalmente	
c. - No están definidas	
(Excluyente)	

Fuente: Autoras.

Para conocer cuantas horas destina la empresa a la ejecución de las acciones del Programa de Salud ocupacional en relación con el promedio de trabajadores en el año calcule el siguiente indicador:

Disponibilidad de recurso = Horas disponibles del Equipo SO en el año

Para SO

Nº. Promedio trabajadores en el año

Disponibilidad de recurso humano para SO = $960 / 40 = 24$

Lo anterior significa que en la empresa se dispuso de 24 horas del personal de salud ocupacional por cada trabajador en el año.

Pregunta 5: El tiempo empleado por los responsables de la ejecución de las acciones del Programa de Salud Ocupacional y contempladas en el Cronograma permitió cumplir entre el:	
a. Más del 80 % de las acciones programadas	
b. 79 y el 50 % de las acciones programadas	X
c. Del 50 al 10 % de las acciones programadas	
d. Menos del 10%	
(Excluyente)	

Fuente: Autoras.

Pregunta 6: El Presupuesto para el Programa de Salud Ocupacional:	
a. - Tiene asignado un rubro específico	
b. - Proviene de otras partidas presupuestales	X
c. - No cuenta con presupuesto	
(Excluyente)	

Fuente: Autoras.

Indicador:

Disponibilidad de recurso = Total recursos financieros disponibles SO por año

Financiero

Nº. Promedio trabajadores en el año

Disponibilidad de recursos financieros = $\$10.000.000 / 40 = \250.000

Lo anterior significa que la empresa dispuso de \$250.000 por trabajador en el año para el Programa de Salud Ocupacional.

Pregunta 7: El presupuesto destinado por la empresa para el Programa de Salud Ocupacional:	
a. - Se ejecutó más del 80 %	
b. - Se ejecutó entre el 79 y el 50 %	X
c. - Se ejecutó entre el 49 y el 10 %	
d. - Menos del 10%	
(Excluyente)	

Pregunta 8: Se tiene acceso a instalaciones locativas necesarias para:	
a. - La administración y funcionamiento del P. Salud Ocupacional	5
b. - La atención a los trabajadores	5
c. - La capacitación	5
d. - No tiene	-
(Acumulativa)	

Fuente: Autoras.

Pregunta 9: Se tiene acceso a recursos tecnológicos para la evaluación de condiciones de trabajo propios o contratados	
a. Para todos los factores de riesgo prioritarios	
b. Para algunos de los factores de riesgo prioritarios	X
c. Para ninguno de los factores de riesgo prioritarios	
(Excluyente)	

Fuente: Autoras.

Pregunta 10: Se tiene acceso a recursos tecnológicos para la evaluación de las condiciones de salud de los trabajadores	
a. - Para todas las situaciones identificadas como prioritarias	
b. - Para algunas de las situaciones identificadas como prioritarias	
c. - Para ninguna de las situaciones identificadas como prioritarias	X
(Excluyente)	

Fuente: Autoras.

Pregunta 11: La dependencia de Salud Ocupacional:	
a. Existe como estamento y está ubicada en la estructura orgánica dependiendo de un nivel decisorio	X
b. Existe como estamento pero no depende de un nivel decisorio	
c. No existe como estamento	
(Excluyente)	

Fuente: Autoras.

Pregunta 12: El Comité Paritario de Salud Ocupacional:	
a. Los representantes de los trabajadores son elegidos por votación libre	5
b. Esta vigente y registrado ante el Ministerio de Trabajo y Seguridad Social	5
c. Dispone y utiliza el tiempo establecido por la ley para el cumplimiento de sus funciones	5
d. No existe	-
(Acumulativa)	

Fuente: Autoras.

Pregunta 13: De acuerdo con las Actas del Comité Paritario de Salud Ocupacional, éste realizó:	
a. Más del 80 % de las reuniones legalmente establecidas	
b. Entre el 50 y el 79 % de las reuniones legalmente establecida	
c. Entre el 49 y el 10 % de las reuniones legalmente establecida	X
d. Menos del 10%	
(Excluyente)	

Fuente: Autoras.

Pregunta 14: El panorama de factores de riesgo contiene como mínimo los siguientes aspectos:	
a. Identificación y ubicación del factor de Riesgo (sección, área y puestos de trabajo)	5
b. Trabajadores expuestos	5
c. Tiempo de exposición	5
d. Controles existentes en la fuente y en el medio	5
e. Protección en el individuo	5
f. Valoración cualitativa o cuantitativa	5
g. Priorización	5
h. Actualizado en el último año	5
i. No existe	-
(Acumulativa)	

Fuente: Autoras.

Pregunta 15: Se ha diseñado y aplicado una encuesta que le permita al trabajador participar en el reconocimiento de sus condiciones de trabajo y que recoja como mínimo la siguiente información:	
a. Factores de riesgo del puesto de trabajo	-
b. Condiciones molestas del entorno	-
c. Sugerencias y recomendaciones para el mejoramiento de sus condiciones de trabajo	-
d. No existe	5
(Acumulativa)	

Fuente: Autoras.

Pregunta 16: Se cuenta con un perfil sociodemográfico de la población de trabajadores que incluya como mínimo las siguientes variables:	
a. Demográficas: Edad, Sexo, Estado civil, Raza	5
b. Socioeconómicas: Escolaridad, Procedencia, Composición familiar, Vivienda, Nutrición, ingresos	1
c. Culturales: Aficiones, manejo del tiempo libre, religión	1
d. No existe	-
(Acumulativa)	

Fuente: Autoras.

Pregunta 17: Se cuenta con un perfil de Morbi-mortalidad que incluya:	
a. Comportamiento de la Morbi-Mortalidad general	5
b. Comportamiento de la Morbi-Mortalidad profesional (ATEP)	5
c. Comportamiento del Ausentismo laboral	5
d. No existe	-
(Acumulativa)	

Fuente: Autoras.

Pregunta 18: Se ha diseñado y aplicado una encuesta que le permita al trabajador participar en el reconocimiento de sus condiciones de salud y que recoja como mínimo la siguiente información:	
a. Signos y síntomas asociados con las condiciones de su puesto de trabajo	-
b. Signos y síntomas de otras enfermedades no asociadas con las condiciones de trabajo	-
c. Hábitos y prácticas	-
d. Sugerencias y recomendaciones para el mejoramiento de sus condiciones de salud	-
e. No existe	5
(Acumulativa)	

Fuente: Autoras.

Pregunta 19: Para definir las prioridades se tuvo en cuenta:	
a. El análisis del Panorama de riesgos	5
b. Perfil Sociodemográfico y de morbi-mortalidad	3
c. Autorreporte de condiciones de trabajo y salud	1
d. Ninguno de los anteriores	-
(Acumulativa)	

Fuente: Autoras.

Pregunta 20: El Comité Paritario de Salud Ocupacional:	
a. Participó en la elaboración del diagnóstico	1
b. Participó en el análisis del diagnóstico	5
c. No lo conoce	-
(Acumulativa)	

Fuente: Autoras.

Pregunta 21: Los objetivos específicos del programa de Salud Ocupacional responden a los siguientes aspectos:	
a. Al diagnóstico de las condiciones de trabajo	5
b. Al diagnóstico de las condiciones de salud	5
c. Al autorreporte de las condiciones de trabajo y de salud	5
d. Son medibles y viables	5
e. No responden a los aspectos mencionados o no existen	-
(Acumulativa)	

Pregunta 22: Para la definición de las metas se tuvo en cuenta :	
a. Los objetivos específicos planteados	5
b. El cumplimiento de las metas del período anterior	5
c. El diagnóstico integral de las condiciones de trabajo y de salud	5
d. Que sean medibles y alcanzables	5
e. No se tuvo en cuenta estos criterios o no existen	-
(Acumulativa)	

Fuente: Autoras.

Pregunta 23: Para el control de los riesgos prioritarios, las metas están establecidas a:	
a.- Corto plazo (0-6 meses)	X
b.- Mediano plazo (6-12 meses)	
c.- No se han establecido	
(Tipo B - excluyente)	

Fuente: Autoras.

Pregunta 24: El Cronograma de actividades:	
a. Fue elaborado con base en los objetivos y metas definidos	5
b. Define los responsables de la ejecución de las actividades	5
c. El Comité Paritario de Salud Ocupacional conoce y hace seguimiento mensualmente del cumplimiento del cronograma y hay constancia de ello en las Actas	3
d. No cumple los criterios	-
e. No existe Cronograma	-
(Acumulativa)	

Fuente: Autoras.

Pregunta 25: Cobertura de puestos de trabajo con sistemas de control

GRUPO DE FACTORES DE RIESGO	FACTORES DE RIESGO	No total de puestos con el factor de riesgo (A)	No puestos controlados (B)
Físicos	Exposición al Calor.	1	0
Químicos	Exposición polvos orgánicos.	4	4
	Uso de sustancias químicas.	2	2
Biológicos	Recepción producto vencido.	1	1

Ergonómicos	Posturas inadecuadas.	35	35
	Movimientos repetitivos	20	20
Psicosociales	Tarea monótona	30	30
	Presión de tiempo	30	30
De Seguridad	Trabajo en alturas	1	1
SUMATORIA		124	123

Fuente: Área de Producción Empresa Productos Comestibles Toliboy S.A.S.

De los 124 puestos con algún factor de riesgo, son controlados 123.

Pregunta 26: De los puestos de trabajo con factores de riesgo no incluidos en el Cuadro 1, se han controlado por acciones en la fuente o en el medio:	
a. Más del 80 %	X
b. Del 70 al 50 %	
c. Del 49 al 10 %	
d. Menos del 10% o no se tiene información	
e. No se ha hecho control	
(Excluyente)	

Fuente: Autoras.

Pregunta 27: Los elementos de Protección personal:	
a. Se seleccionan de acuerdo con los criterios técnicos según los factores de riesgo	5
b. Se da instrucción sobre su uso y mantenimiento	5
c. Se hace reposición o mantenimiento en forma oportuna	5
d. Se suministran pero no cumple criterios o no se suministran	-
e. No aplica **	-
(Acumulativa)	

Fuente: Autoras.

Pregunta 28: De los trabajadores que requieren elementos de protección personal, se les ha suministrado en el último año:	
a. Más de 80 %	X
b. Del 80 al 50 %	
c. Del 49 al 10 %	
d. Menos del 10 %d. Menos del 10 %	
e. No aplica **	
(Excluyente)	

Fuente: Autoras.

Pregunta 29: Se realiza seguimiento sistemático al uso de los elementos de protección personal suministrados:	
a. Se hace seguimiento por lo menos trimestralmente	5
b. Se utilizan listas de chequeo para su seguimiento	5
c. Se toman correctivos de acuerdo con los resultados	5
d. No se hace seguimiento	-
e. No aplica **	-
(Acumulativa)	

Fuente: Autoras.

Pregunta 30: Para la elaboración de las normas ó estándares de seguridad para desempeñar los oficios en forma segura, tienen en cuenta:	
a. El análisis de los métodos y procedimientos detallados para la ejecución del oficio	5
b. Las medidas de precaución para las situaciones críticas del oficio	5
c. Los equipos de protección personal o dispositivos de seguridad a utilizar	5
d. Actualización y seguimiento	5
e. No se cumplen los anteriores	-
(Acumulativa)	

Fuente: Autoras.

Pregunta 31: Se dispone de normas para desempeñar los oficios en forma segura, para:	
a. Más del 80 % de los oficios	X
b. Entre el 79 y el 50 % de los oficios	
c. Entre el 49 y el 10 % de los oficios	
d. Menos del 10 %	
e. No se dispone de normas	
(Excluyente)	

Fuente: Autoras.

Pregunta 32: Las instalaciones sanitarias y servicios básicos:	
a. Son suficientes de acuerdo con la reglamentación vigente	5
b. La dotación y mantenimiento están acordes con la reglamentación vigente	5
c. Incluye vestieres y casilleros individuales	5
d. Incluye comedor y cocina / otros servicios de alimentación	5
e. No cumple con ninguno de los criterios anteriores	-
(Acumulativa)	

Fuente: Autoras.

Pregunta 33: Se cumple con las siguientes disposiciones sanitarias básicas:	
a. Suministro de agua potable	5
b. Condiciones de higiene y limpieza de los puestos de trabajo	5
c. Control de plagas y roedores	5
d. No cumple con ninguno de los criterios anteriores	-
(Acumulativa)	

Pregunta 34: El plan de protección al medio ambiente contempla manejo, tratamiento y disposición de:	
a. Aguas residuales	5
b. Emisiones ambientales	5
c. Recolección tratamiento y disposición de basuras y residuos industriales	5
d. No existe / No se realiza	-
En caso de no aplicar a y b, entonces la c vale 5	-
(Acumulativa)	

Fuente: Autoras.

Pregunta 35: Existe un Plan de emergencia que cumpla con los siguientes elementos:	
a. Análisis de vulnerabilidad e identificación de amenazas presentes y potenciales	5
b. Procedimientos de emergencia administrativos y operativos	5
c. Conformación, dotación y entrenamiento de brigada de emergencia (Control de incendios, primeros auxilios y evacuación.)	3
d. Equipos para atender el plan de emergencias	3
e. Simulacros en el último año (actas)	1
f. No existe	-
(Acumulativa)	

Fuente: Autoras.

Pregunta 36: Existe un "Guía de evaluación y pruebas ocupacionales" en función de la exposición y efecto de los factores de riesgo prioritarios en cada uno de los puestos de trabajo, que contemple:	
a. Tipo de evaluación y prueba según el factor de riesgo	-
b. Sistema, órgano o fluido a evaluar	-
c. Análisis e interpretación de resultados	-
d. Población objeto	-
e. No existe plan	5
(Acumulativa)	

Fuente: Autoras.

Pregunta 37: Para el examen pre-ocupacional o de ingreso, se tiene en cuenta: (Soporte registro de casos atendidos)	
a. Los requerimientos psicológicos y físicos para los puestos de trabajo	3

b. El plan o guía de pruebas ocupacionales definido en la pregunta 36	1
c. Las características individuales del trabajador	5
d. No se tienen en cuenta	-
(Acumulativa)	

Pregunta 38: A los trabajadores que ingresaron en el último año se les ha realizado examen pre-ocupacional	
a. Más del 80 %	
b. Entre el 80 y el 50 %	
c. Entre 49 y 10 %	X
d. Menos del 10 %	
e. No se realizaron	
f. No aplica **	
(Excluyente)	

Fuente: Autoras.

Pregunta 39: Para la evaluación de las condiciones de salud en forma periódica, al personal expuesto a factores de riesgo prioritarios se tiene en cuenta:	
a. El plan de pruebas ocupacionales definido en la pregunta 36	-
b. La frecuencia según la peligrosidad del riesgo y la severidad potencial del efecto	-
c. Las características individuales del trabajador	-
d. No se tiene en cuenta ninguna de las anteriores	-
e. No se realizan	5
(Acumulativa)	

Pregunta 40: Para la realización de los exámenes de reingreso, post incapacidad o reubicación se tiene en cuenta:	
a. Los requerimientos psicofisiológicos de los puestos de trabajo	-
b. El plan definido en la pregunta 36	-
c. Las características individuales del trabajador	-
d. No se tienen en cuenta	5
e. No aplica **	-
(Acumulativa)	

Fuente: Autoras.

Pregunta 41: De los trabajadores expuestos a factores de riesgo prioritarios y que requirieron examen periódico en el último año, se les ha realizado:	
a. A más del 80%	
b. Entre el 80 y el 50 %	
c. Entre el 49 y el 10 %	
d. Menos del 10 %	X
e. No se realiza	

(Excluyente)	
--------------	--

Fuente: Autoras.

Pregunta 42: De los trabajadores que requirieron examen de reingreso en el último año se han cubierto :	
a. A más del 80%	
b. Entre el 80 y el 50 %	
c. Entre el 49 y el 10 %	
d. Menos del 10 %	
e. No se realiza	X
f. No aplica **	
(Excluyente)	

Fuente: Autoras.

Pregunta 43: Para la realización de los exámenes de retiro se tiene en cuenta:	
a.- Los riesgos ocupacionales específicos a los que estuvo expuesto	-
b.- Las características individuales del trabajador	-
c.- Los resultados de los exámenes de ingreso y periódicos	-
d.- No se tienen en cuenta	5
e.- No aplica **	-
(Acumulativa)	

Fuente: Autoras.

Pregunta 44: De los trabajadores que requirieron examen de retiro en el último año se han cubierto :	
a. A más del 80%	
b. Entre el 80 y el 50 %	
c. Entre el 49 y el 10 %	
d. Menos del 10 %	
e. No se realiza	X
f. No aplica **	
(Excluyente)	

Fuente: Autoras.

Pregunta 45: Ante toda alteración de las condiciones de salud de los trabajadores que requiera rehabilitación, el Programa de Salud Ocupacional, en coordinación con ARP, EPS e IPS, hace seguimiento del proceso de (verificable a través de registros):	
a. Recuperación	1
b. La rehabilitación integral	1
c. La reubicación o reintegro	1
d. Las modificaciones efectuadas en el puesto o en las condiciones trabajo generadoras de la contingencia	1
e. No se realiza	-
f. No aplica **	-
(Acumulativa)	

Fuente: Autoras.

Pregunta 46: En el proceso de Inducción se tiene en cuenta:	
a. Información general sobre el proceso productivo	5
b. La información sobre los factores de riesgo a los que puede verse expuesto el trabajador en cumplimiento de su labor, y las consecuencias sobre la salud	5
c. La información sobre las actividades del programa de Salud Ocupacional	5
d. Se tiene escrito el plan de inducción	2
e. No se tienen en cuenta	-
(Acumulativa)	

Fuente: Autoras.

Pregunta 47: De los trabajadores que ingresaron en el último año, recibieron inducción:	
a. A más del 80%	
b. Entre el 50 y el 80 %	
c. Entre el 49 y el 10 %	X
d. Menos del 10 %	
e. No se realiza	
f. No aplica **	
(Excluyente)	

Fuente: Autoras.

Pregunta 48: El proceso de entrenamiento al puesto de trabajo cumple con los siguientes criterios:	
a. Lo realiza el supervisor u otro personal calificado para tal fin	5
b. Da a conocer las normas técnicas y procedimientos seguros para desarrollar su labor	5
c. Se hace retroalimentación a los trabajadores para asegurar el cumplimiento de las normas técnicas y procedimientos seguros	3
d. Se tiene por escrito	2
e. No se tienen en cuenta	-
(Acumulativa)	

Fuente: Autoras.

Pregunta 49: De los trabajadores que ingresaron en el último año, recibieron entrenamiento:	
a. A más del 80%	X
b. Entre el 50 y el 80 %	
c. Entre el 49 y el 10 %	
d. Menos del 10 %	
e. No se realiza	
f. No aplica **	
(Excluyente)	

Fuente: Autoras.

Pregunta 50: De los trabajadores que se reubicaron o cuyos oficios fueron objeto de cambios tecnológicos se hizo entrenamiento específico:	
a. A más del 80%	X
b. Entre el 50 y el 80 %	
c. Entre el 49 y el 10 %	
d. Menos del 10 %	
e. No se realiza	
f. No aplica **	
(Excluyente)	

Fuente: Autoras.

Pregunta 51: El proceso de capacitación se elaboró teniendo en cuenta:	
a. Todas las prioridades contempladas en el diagnóstico integral de las condiciones de trabajo y de salud	X
b. Algunas de las prioridades contempladas en el diagnóstico	
c. Ninguna de las prioridades contempladas en el diagnóstico	
d. No se realizó	
(Excluyente)	

Fuente: Autoras.

Pregunta 52: El plan de capacitación se ejecutó teniendo en cuenta:	
a. Metodología participativa	5
b. Ayudas audiovisuales acordes con el plan	5
c. Material didáctico de refuerzo	5
d. Los criterios para su evaluación	5
e. La participación del comité paritario en su divulgación y seguimiento	3
f. Ninguna de las anteriores	-
(Acumulativa)	

Fuente: Autoras.

Pregunta 53: El plan de capacitación involucró a:	
a. Los niveles gerenciales	1
b. Los mandos medios	3
c. Los trabajadores	5
d. Los responsables del programa de salud ocupacional	5
e. El Comité Paritario de Salud Ocupacional	4
(Acumulativa)	

Fuente: Autoras.

Pregunta 54: La cobertura general del plan de capacitación en Salud Ocupacional, respecto a la población de la población objeto, fue:	
a. A más del 80%	X
b. Entre el 80 y el 50 %	
c. Entre el 49 y el 10 %	
d. Menos del 10 %	

e. No se realiza	
(Excluyente)	

Fuente: Autoras.

Pregunta 55: La cobertura del plan de capacitación en Salud Ocupacional, para los trabajadores expuestos a los primeros tres factores de riesgo prioritarios, fue :	
a. A más del 80%	X
b. Entre el 80 y el 50 %	
c. Entre el 49 y el 10 %	
d. Menos del 10 %	
e. No se realiza	
(Excluyente)	

Fuente: Autoras.

Para conocer el número de horas invertidas en capacitación por trabajador en el año calcule el siguiente indicador:

$$\text{Capacitación en SO} = \frac{\text{N}^{\circ} \text{ Horas hombre de capacitación en SO en el año}}{\text{N}^{\circ} \text{ Promedio de trabajadores en el año}}$$

Horas Hombre Capacitación (HHC) = N° de personas capacitadas por evento (x) el tiempo de duración del evento.

Pregunta 56: Se tienen en cuenta las características sociales, demográficas, la morbilidad general y el autorreporte de condiciones de salud para el diseño de los programas:	
a. Culturales	3
b. Deportivo recreativos	5
c. De bienestar social (vivienda, educación, guarderías	1
d. No se tienen en cuenta	-
(Acumulativa)	

Fuente: Autoras.

Pregunta 57: Para la selección del tipo de actividad deportivo-recreativa y de los participantes se tienen en cuenta:	
a) Las características y condiciones de salud individuales	5
b) Las exigencias técnicas que demande la actividad deportiva	5
c) Los intereses y motivación de los participantes	5
d) No se realizan	-
(Acumulativa)	

Fuente: Autoras.

Pregunta 58: La cobertura de trabajadores con las actividades deportivo-recreativas y culturales fue :	
a) Más del 80%	
b) Entre el 80 y el 50 %	X
c) Entre el 49 y el 10 %	

d) Menos del 10 %	
e) No se realiza	
(Excluyente)	

Fuente: Autoras.

Pregunta 59: La cobertura de trabajadores con las acciones de bienestar (vivienda, nutrición, educación formal, servicios de guardería, planes complementarios de salud subsidios extralegales ,etc.,) fue:	
a) A más del 80%	
b) Entre el 50 y el 80 %	
c) Entre el 49 y el 10 %	
d) Menos del 10 %	
e) No se realiza	X
(Excluyente)	

Fuente: Autoras.

Pregunta 60: De los accidentes reportados en el período, se investigaron:	
a) Más del 80%	
b) Entre el 80 y el 50 %	
c) Entre el 49 y el 10 %	X
d) Menos del 10 %	
e) No se realiza	
(Excluyente)	

Fuente: Autoras.

Pregunta 61: El proceso de investigación de accidentes de trabajo cumple con los siguientes criterios :	
a) Existe un responsable para llevarla a cabo	5
b) Se utiliza una metodología que permita el análisis integral de causas (directas e indirectas)	5
c) Se hace seguimiento para asegurar la aplicación de las medidas correctivas	5
d) Existe un formato interno y procedimientos definidos para realizarla	5
e) No cumple con los criterios	-
(Acumulativa)	

Fuente: Autoras.

Pregunta 62: El Comité Paritario de Salud Ocupacional:	
a) Investiga como mínimo todos los accidentes graves	5
b) Promueve y vigila el proceso de reporte y notificación	5
c) Hace seguimiento para asegurar la aplicación de las medidas correctivas	5
d) No cumple con esta función	-
e) No aplica **	-
(Acumulativa)	

Fuente: Autoras.

Pregunta 64: De las enfermedades profesionales reportadas en el período, se investigaron:	
a) Más del 80%	
b) Entre el 80 y el 50 %	
c) Entre el 49 y el 10 %	
d) Menos del 10 %	
e) No se realiza	
f) No aplica	X
(Excluyente)	
Pregunta 63: En relación con los Incidentes de Trabajo :	
a) Se reportan y registran	5
b) Se analizan los reportados	5
c) Se hace seguimiento para asegurar la aplicación de las medidas correctivas	5
d) No se reportan	-
(Acumulativa)	

Fuente: Autoras.

Pregunta 65: El proceso de investigación de las enfermedades profesionales diagnosticadas cumple con los siguientes criterios:	
a) Cuenta con un responsable para llevarla a cabo	
b) Se utiliza un formato interno y un procedimiento definidos para realizarla	
c) Se utiliza una metodología que permita el análisis integral de causas	
d) Se hace seguimiento para asegurar la aplicación de las medidas correctivas tanto al ambiente como a las personas	
e) Se evalúa a los trabajadores con exposiciones similares	
f) No cumple con los criterios	
g) No aplica **	X
(Acumulativa)	

Fuente: Autoras.

Pregunta 66: El Comité Paritario de Salud Ocupacional:	
a) Participa en la Investigación de todas las enfermedades profesionales	
b) Promueve y vigila el proceso de reporte y notificación	
c) Hace seguimiento para asegurar la aplicación de las medidas correctivas en el ambiente y en las personas	
d) No cumple con esta función	
e) No aplica**	X

(Acumulativa)	
---------------	--

Fuente: Autoras.

Pregunta 67: Cuenta con un plan de inspecciones generales que incluya:	
a) Listas de verificación o chequeo	5
b) Periodicidad definida	4
c) Verificación y seguimiento de las recomendaciones	5
d) No cuenta con un plan de inspecciones	-
(Acumulativa)	

Fuente: Autoras.

Pregunta 68: De las inspecciones generales programadas para el período, se ejecutaron	
a) Más del 80%	
b) Entre el 50 y el 80 %	
c) Entre el 49 y el 10 %	X
d) Menos del 10 %	
e) No se realizan	
(Excluyente)	

Fuente: Autoras.

Pregunta 69: Cuenta con un plan de inspecciones específicas que incluya:	
a) Listas de verificación o chequeo	5
b) Áreas críticas definidas en el diagnóstico de condiciones de trabajo y salud	4
c) Periodicidad definida de acuerdo con el nivel de peligrosidad de los factores de riesgo	5
d) Verificación y seguimiento de las recomendaciones	4
e) No se cuenta con un plan de inspecciones específicas	-
(Acumulativa)	

Fuente: Autoras.

Pregunta 70: De las inspecciones específicas programadas para el período, se ejecutaron	
a) Más del 80%	
b) Entre el 80 y el 50 %	
c) Entre el 49 y el 10 %	X
d) Menos del 10 %	
e) No se realiza	
(Excluyente)	

Fuente: Autoras.

Pregunta 71: El Comité Paritario de Salud Ocupacional realiza visitas de inspección teniendo en cuenta:	
a) Listas de verificación o chequeo	

b) Plan definido de acuerdo con el diagnóstico de condiciones de trabajo y salud	
c) Verificación y seguimiento de los controles y recomendaciones	
d) No se realizan	X
(Acumulativa)	

Fuente: Autoras.

Pregunta 72: De las recomendaciones generadas por el Comité Paritario, la investigación de accidentes de trabajo y enfermedades profesionales, las inspecciones específicas, los estudios de la ARP, se han implementado:	
a) Más del 80%	
b) Entre el 50 y el 80 %	
c) Entre el 49 y el 10 %	
d) Menos del 10 %	X
e) No se realizan	
(Excluyente)	

Fuente: Autoras.

Pregunta 73: Existe un plan de mantenimiento preventivo dirigido a:	
a) Máquinas, equipos y herramientas	5
b) Instalaciones locativas	5
c) Sistemas de control de los factores de riesgo, en la fuente y en el medio	5
d) No existe plan de mantenimiento preventivo	-
(Acumulativa)	

Fuente: Autoras.

Pregunta 74: Existe demarcación y señalización que cumpla con la reglamentación vigente:	
a) En áreas de trabajo	5
b) En zonas de circulación (críticas o de alto riesgo)	5
c) En relación con el plan de emergencia	3
d) En líneas de conducción, tuberías, ductos...	3
e) No existe	-
(Acumulativa)	

Fuente: Autoras.

Pregunta 75: Se ejecutan los Sistemas de Vigilancia Epidemiológica para:	
a) Todos los riesgos prioritarios	
b) Algunos de los riesgos prioritarios	
c) Ninguno de los prioritarios	
d) No cuenta con Sistemas de Vigilancia Epidemiológica	X
(Excluyente)	

Fuente: Autoras.

Pregunta 76: Los protocolos de los Sistemas de Vigilancia epidemiológica en ejecución, incluyen los siguientes aspectos:	
a) Diagnóstico específico de las condiciones de trabajo y salud	-
b) Objetivos y metas	-
c) Identificación de la población objeto	-
d) Definición de criterios y procedimientos para la intervención sobre las condiciones de Trabajo	-
e) Definición de criterios y procedimientos para la intervención sobre las condiciones de Salud	-
f) Motivación y capacitación a los responsables del sistema	-
g) Subsistema de información y registro	-
h) Evaluación y estrategias de mejoramiento	-
i) Divulgación de los resultados	-
j) No se han elaborado Protocolos de Vigilancia Epidemiológica	5
(Acumulativa)	

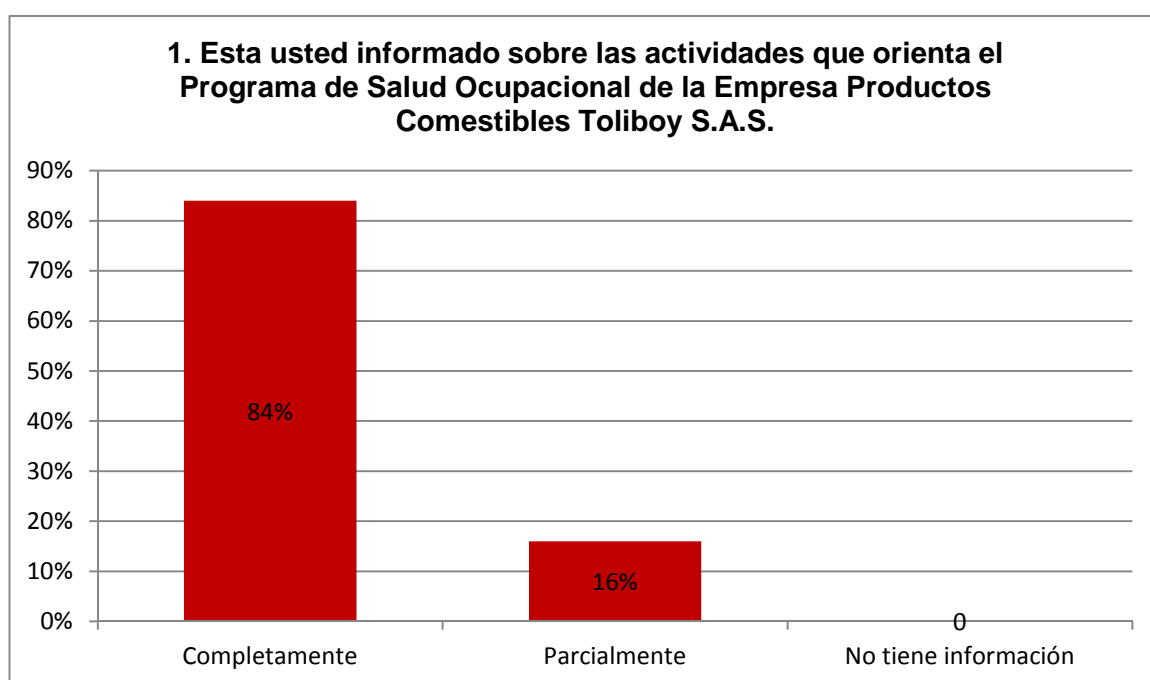
Fuente: Autoras.

10. INSTRUMENTOS DE ANÁLISIS DEL PROGRAMA DE SALUD OCUPACIONAL

Mediante la aplicación de los instrumentos denominados: análisis de satisfacción a usuarios, análisis de satisfacción a proveedores y matriz DOFA del programa de salud ocupacional de la Empresa Productos Comestibles Toliboy S.A.S. permite identificar y caracterizar las condiciones actuales respecto a la salud ocupacional que tiene la empresa.

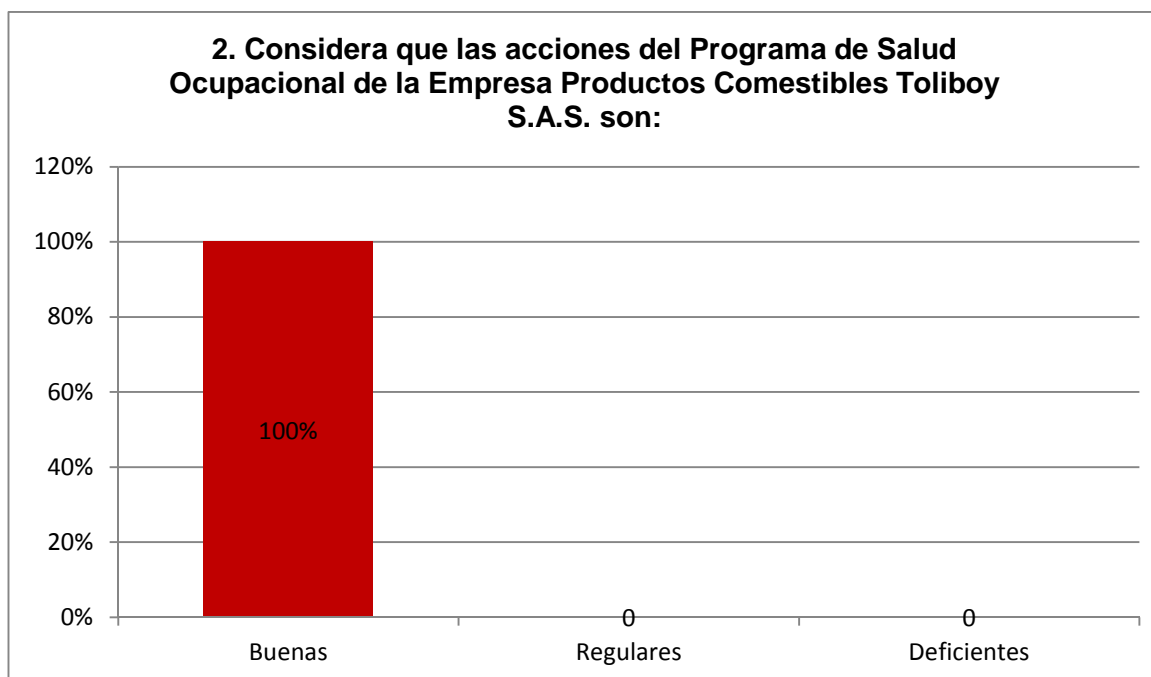
10.1 INSTRUMENTO DE ANÁLISIS DE SATISFACCIÓN A USUARIOS

Dado que es el Programa de Salud Ocupacional y que se van a evaluar los puestos de trabajo de la Empresa Productos Comestibles Toliboy S.A.S. en todas y cada una de las actividades, la muestra tiene el mismo tamaño de la población y el instrumento se aplicó a la totalidad de los trabajadores de la empresa (35) excepto los trabajadores que conforman el comité paritario (5). (Ver anexo A)



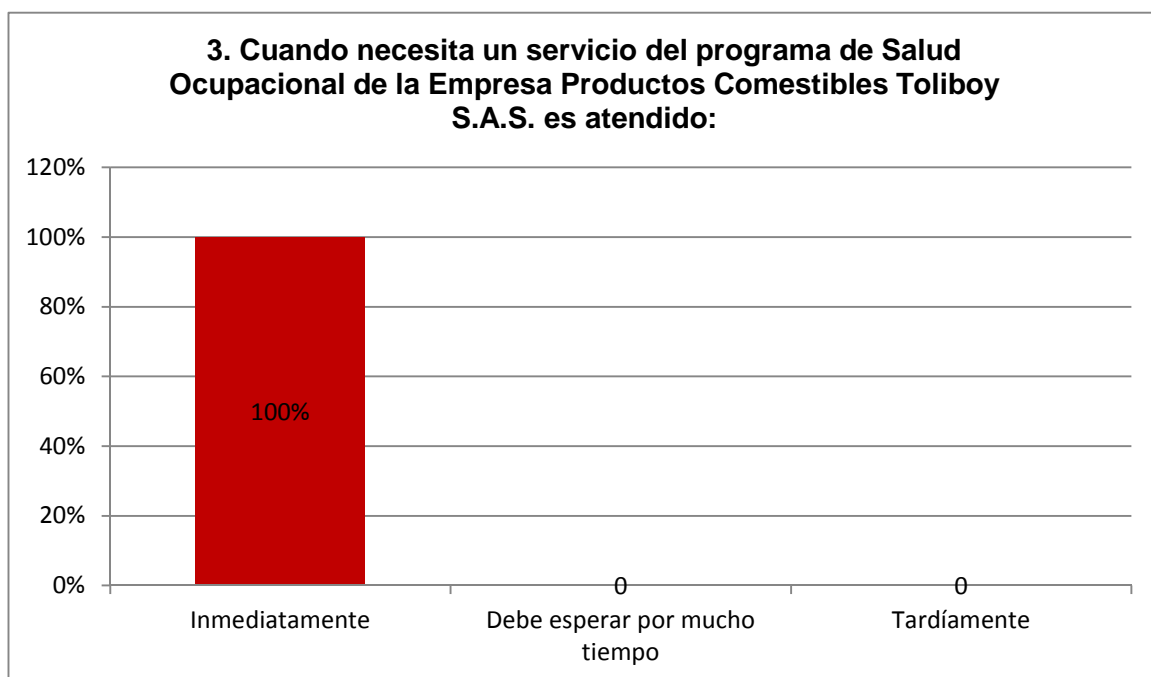
Fuente: Autoras

El 84% de los trabajadores dice estar informado completamente sobre las actividades que orienta el programa de salud ocupacional, mientras que el 16% dice estar informado parcialmente.



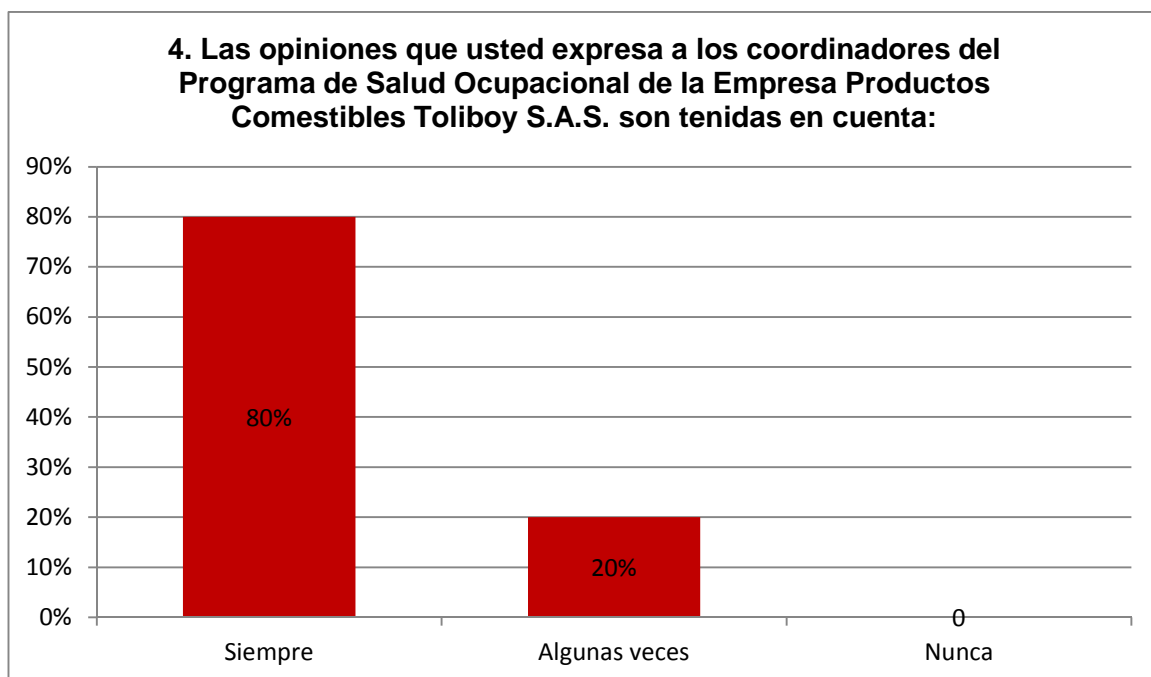
Fuente: Autoras.

El 100% de los trabajadores considera que las acciones del programa de salud ocupacional son buenas.



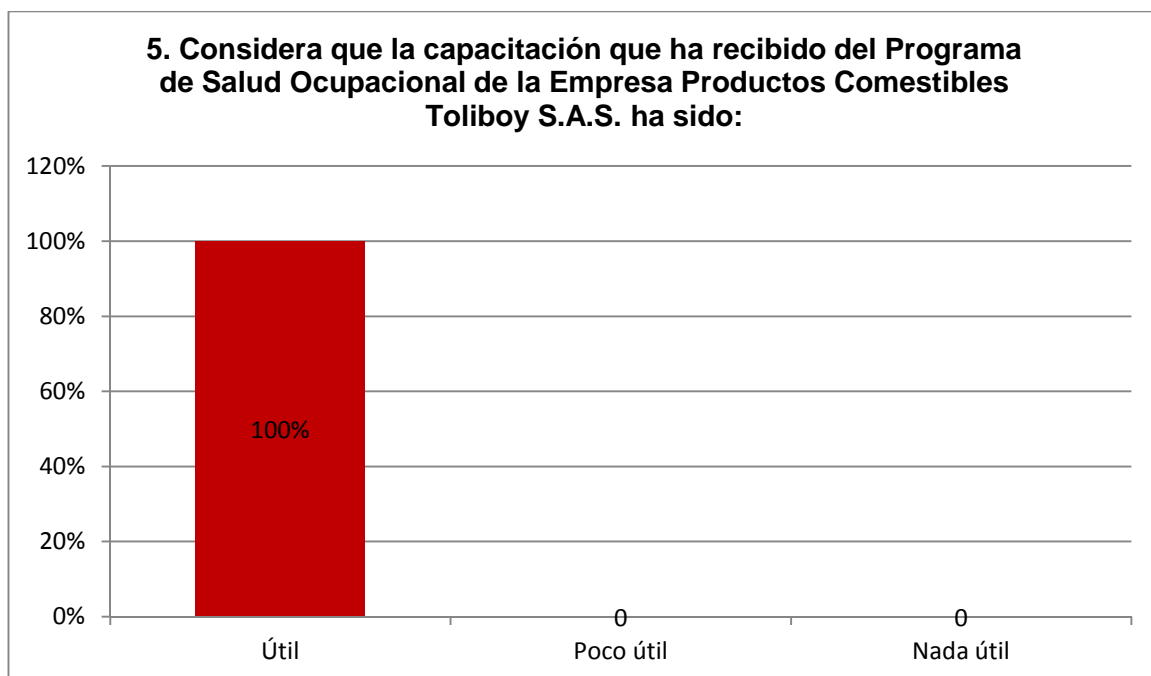
El 100% de los trabajadores de la empresa dice ser atendido inmediatamente cuando necesita un servicio del programa de salud ocupacional.

Fuente: Autoras.



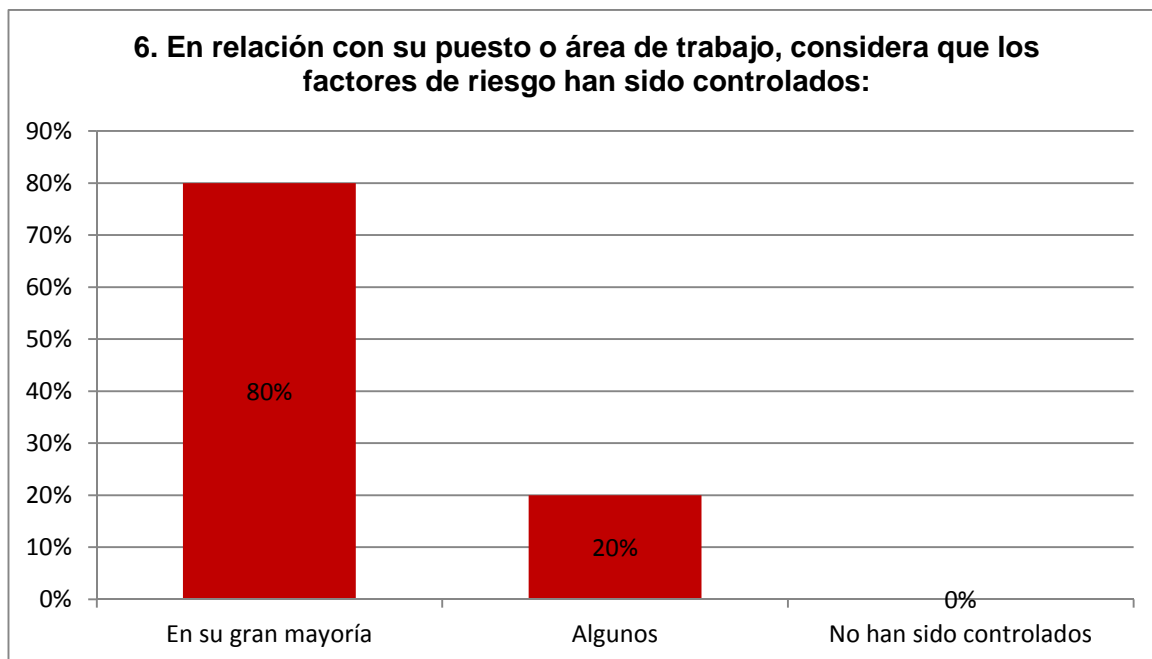
Fuente: Autoras.

El 80% de los trabajadores afirma que las opiniones que expresan a los coordinadores del programa de salud ocupacional siempre son tenidas en cuenta, mientras que el 20% afirma que sus opiniones solo son tenidas en cuenta algunas veces.



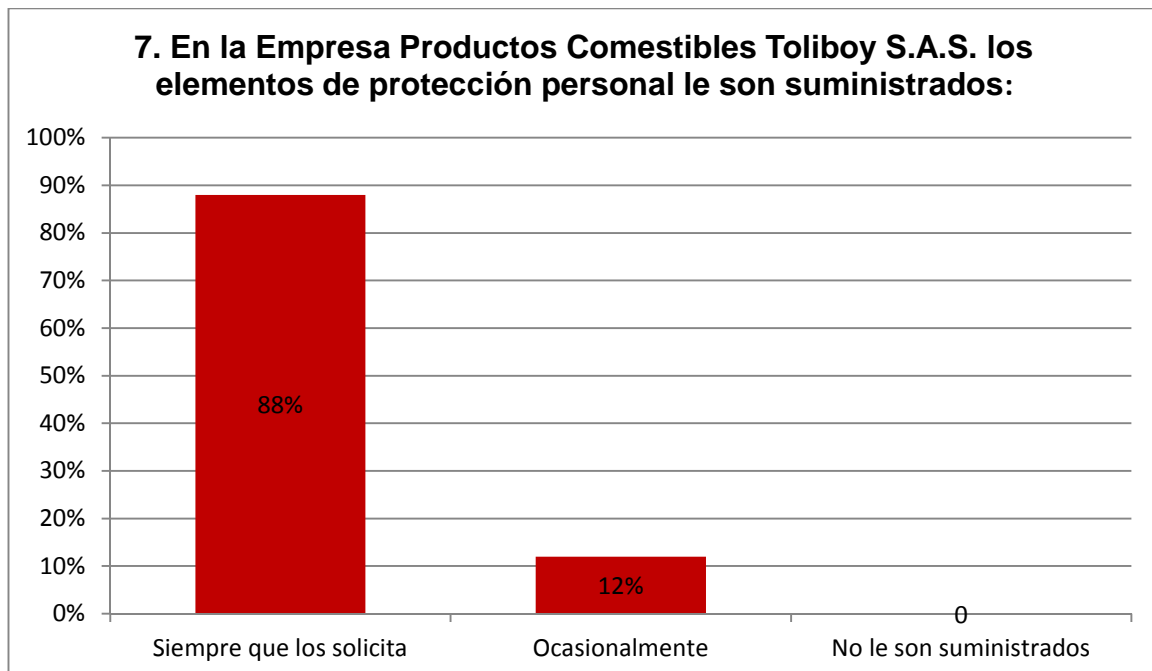
Fuente: Autoras.

El 100% de los trabajadores de la empresa consideran que la capacitación que han recibido en cuanto al programa de salud ocupacional ha sido útil.



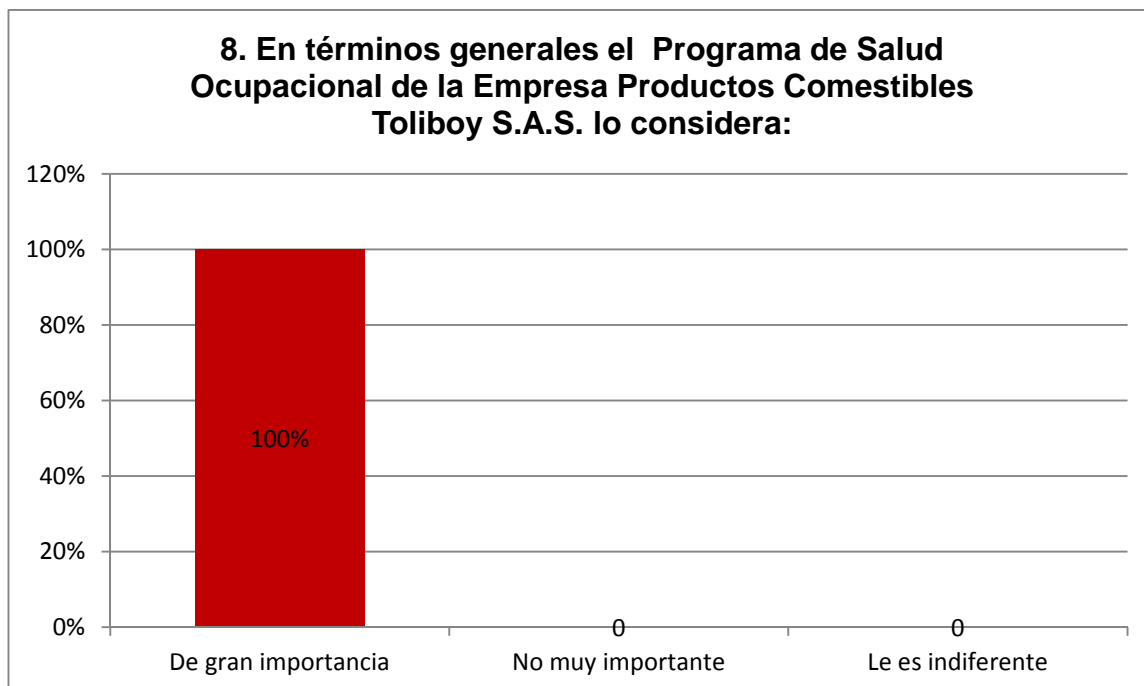
Fuente: Autoras.

El 80% de los trabajadores de la empresa consideran que los factores de riesgo en relación con su puesto o área de trabajo han sido controlados en su gran mayoría, mientras que el 20% consideran que solo algunos factores de riesgo han sido controlados.



Fuente: Autoras.

El 88% de los trabajadores de la empresa siempre que solicita los elementos de protección personal le son suministrados y el 12% dicen que ocasionalmente le son suministrados.

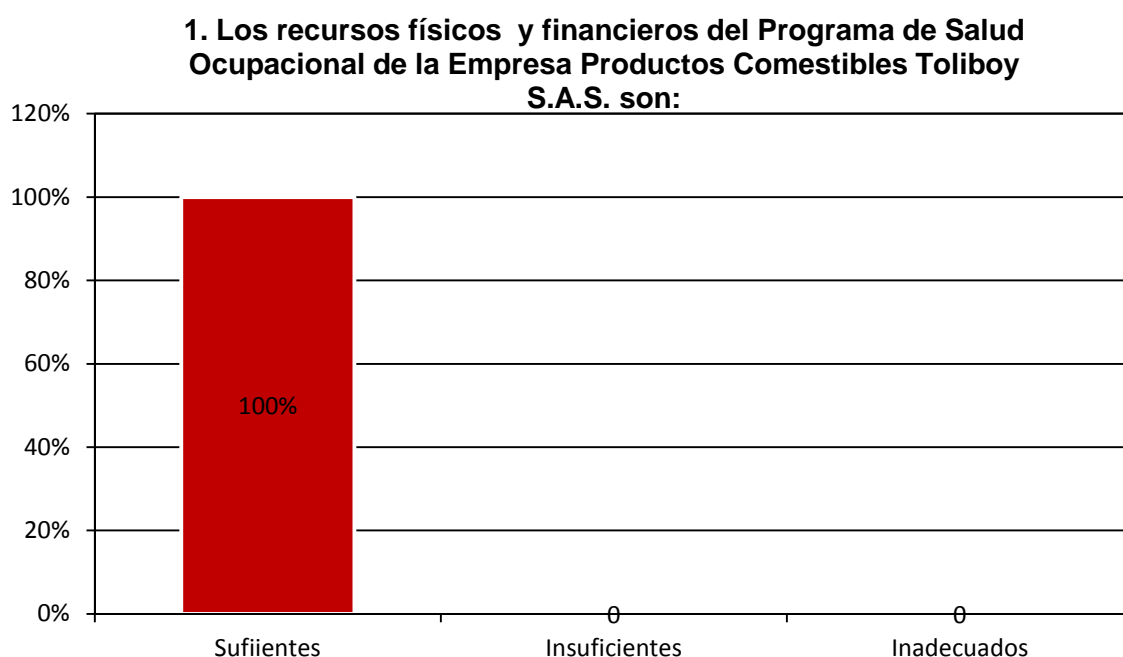


Fuente: Autoras.

El 100% de los trabajadores de la empresa considera que en términos generales el programa de salud ocupacional es de gran importancia.

10.2 INSTRUMENTO DE ANÁLISIS DE SATISFACCIÓN A PROVEEDORES

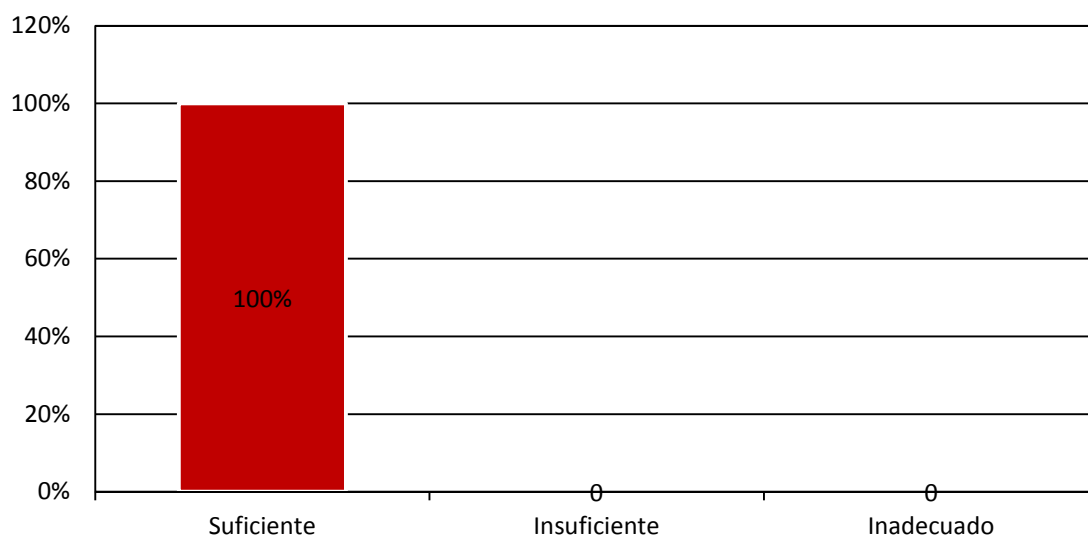
El instrumento de análisis de satisfacción a proveedores se aplicó al Comité Paritario de Salud Ocupacional de la Empresa Productos Comestibles Toliboy SAS, conformado por 5 personas. (Ver anexo B)



Fuente: Autoras.

El 100% de los integrantes del comité paritario dicen que los recursos físicos y financieros del programa de salud ocupacional son suficientes.

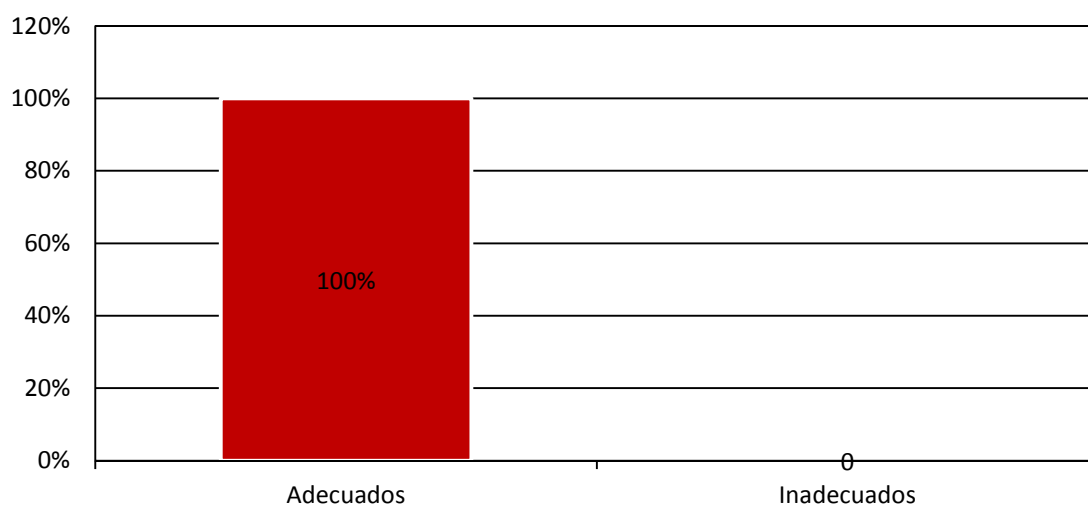
2. El equipo de personas que coordinan el Programa de Salud Ocupacional de la Empresa Productos Comestibles Toliboy S.A.S. es:



Fuente: Autoras.

El 100% de los integrantes del comité paritario dicen que el equipo de personas que coordinan el programa de salud ocupacional son suficientes.

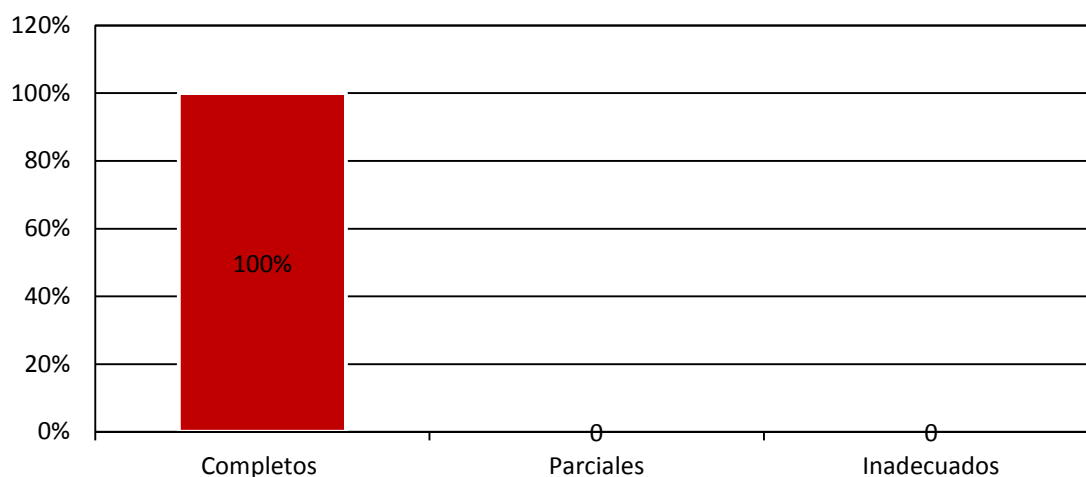
3. Considera que las políticas y objetivos del Programa de Salud Ocupacional de la Empresa Productos Comestibles Toliboy S.A.S. son:



Fuente: Autoras.

El 100% de los integrantes del comité paritario considera que las políticas y objetivos del programa de salud ocupacional son adecuadas.

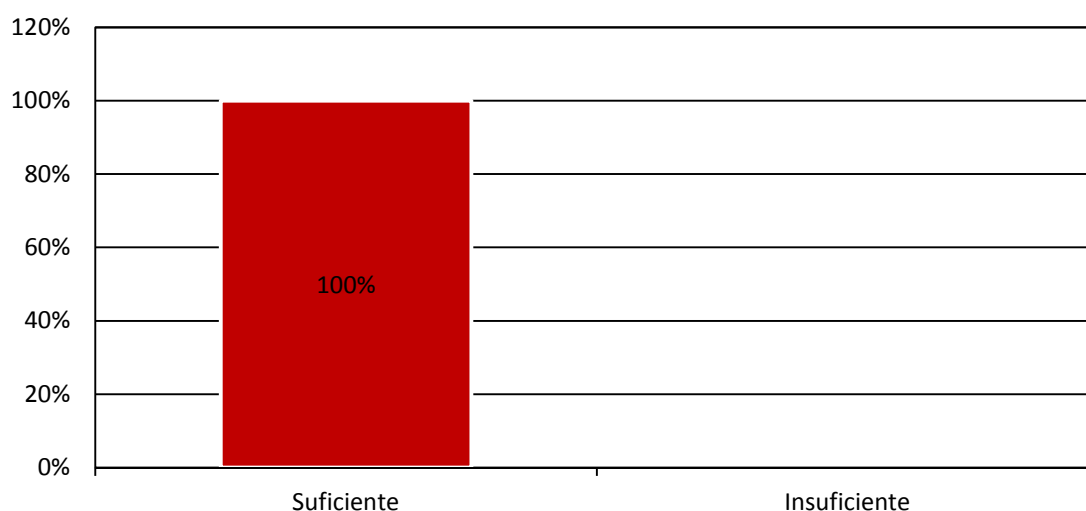
4. Las líneas de mando y los procesos de gestión administrativos relacionados con el Programa de Salud Ocupacional de la Empresa Productos Comestibles Toliboy S.A.S. los considera:



Fuente: Autoras.

El 100% de los integrantes del comité paritario consideran que las líneas de mando y los procesos de gestión administrativos relacionados con el programa de salud ocupacional son completos.

5. El tiempo que dispone la Empresa Productos Comestibles Toliboy S.A.S. para desarrollar las actividades del Programa de Salud Ocupacional es:



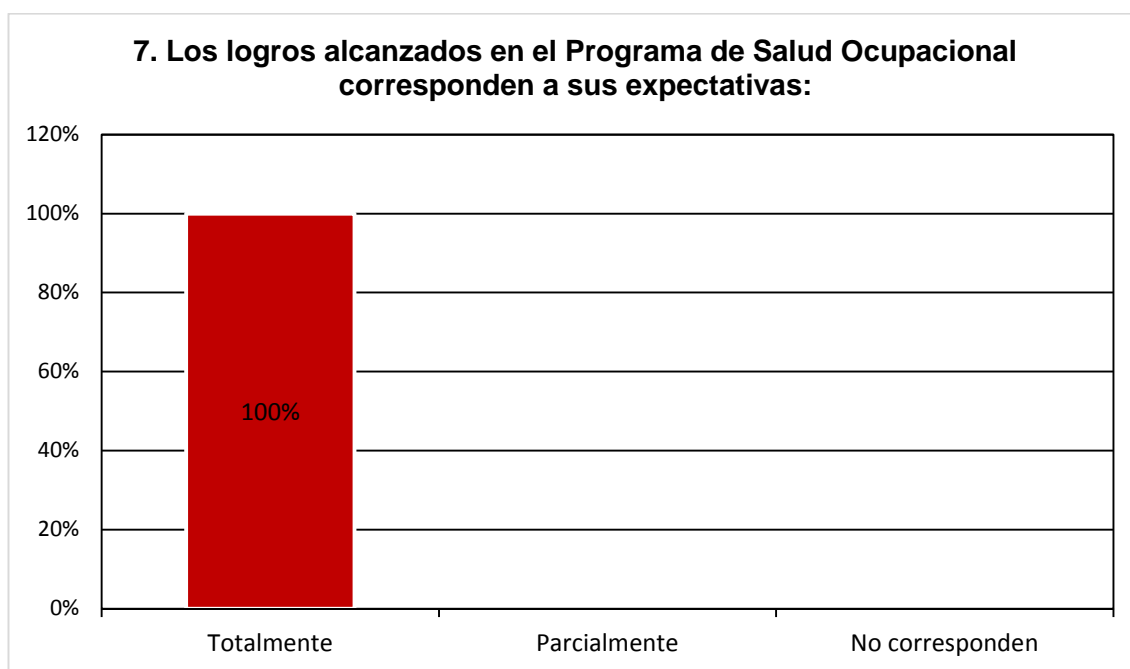
Fuente: Autoras.

El 100% de los integrantes del comité paritario dicen que el tiempo que dispone la empresa para desarrollar las actividades del programa de salud ocupacional es suficiente.



Fuente: Autoras.

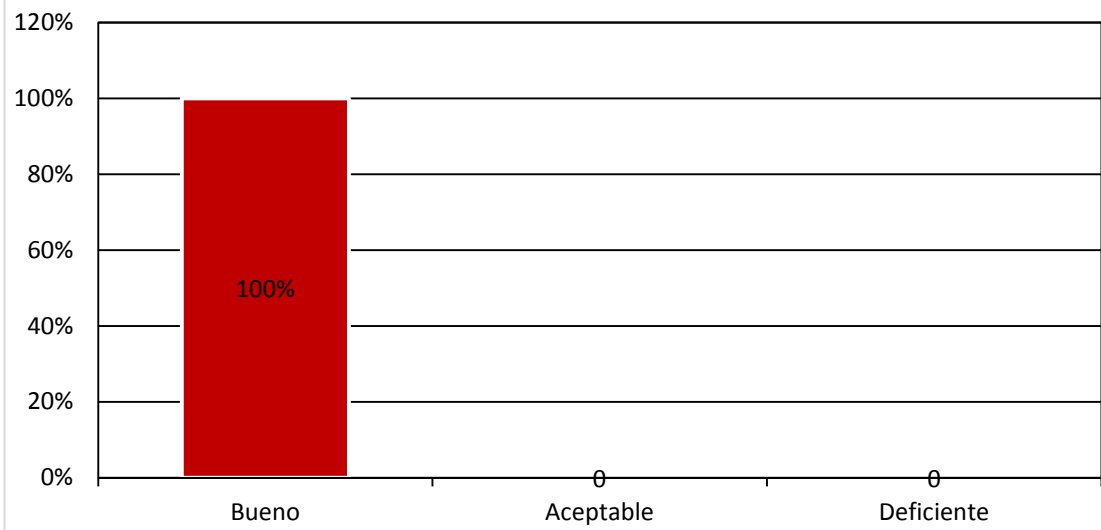
El 100% de los integrantes del comité paritario sienten que el trabajo que realizan les permite mucho el desarrollo personal y profesional.



Fuente: Autoras.

El 100% de los integrantes del comité paritario expresan que los logros alcanzados en el programa de salud ocupacional llenan totalmente sus expectativas.

8. En términos generales el desarrollo del Programa de Salud Ocupacional lo considera:



Fuente: Autoras.

El 100% de los integrantes del comité paritario considera que en términos generales el desarrollo del programa de salud ocupacional es bueno.

10.3 MATRIZ DOFA DEL PROGRAMA DE SALUD OCUPACIONAL

Cuadro 2. Matriz DOFA del Programa de Salud Ocupacional.

	FORTALEZAS	DEBILIDADES
FACTORES INTERNOS	<p>F1 Organización de equipos de trabajo con tareas específicas.</p> <p>F2 Planes estratégicos que ayuden al trabajador.</p> <p>F4 El Programa de Salud Ocupacional da mejoras a nivel general en cada uno de los Departamentos de la empresa Productos Comestibles Toliboy S.A.S.</p> <p>F5 Compromiso en el cumplimiento de los requerimientos legales exigidos en materia de Salud y Salud Ocupacional.</p> <p>F6 El programa de Salud Ocupacional cuenta con un personal comprometido y preocupado por la realización de cada una de sus actividades.</p>	<p>D1 Baja realización de simulacros.</p> <p>D2 Ausencia en el diseño y la implementación del programa de primeros auxilios.</p> <p>D3 Diseño no detallado de los subprogramas de Medicina Laboral, Higiene Industrial y Seguridad Industrial.</p> <p>D4 Ausencia en el diseño del plan de prevención y control de incendios.</p>
FACTORES EXTERNOS		
OPORTUNIDADES	ESTRATEGIAS FO	ESTRATEGIAS DO
O1 Vinculación de la cruz Roja en talleres.	F2*O6+O4 Elaborar un plan de reconocimiento laboral a los trabajadores.	D1*O1 Realización de simulacros con ayuda de los bomberos.
O2 Conferencia por parte de los bomberos.	F4*O3+O5 Diseñar sistemas de seguridad de acuerdo a la ley y según la necesidad de la empresa Productos Comestibles TOLIBOY S.A.S.	D2*O3+O5 Diseñar e implementar el plan de primeros auxilios y botiquín.
O3 Existencia de sistemas de seguridad laboral.		D3*O3 Diseñar e implementar los subprogramas de Medicina Laboral, Higiene

<p>O4 Estrecha relación de cada puesto de trabajo en la realización de cada una de sus actividades.</p> <p>O5 La mejora continua en la exigencia y el fomento de los niveles de calidad en los sistemas de gestión, productos y servicios.</p> <p>O6 Reconocimiento a las personas sobresalientes en sus labores.</p>	<p>F6*O1+O2 Programar jornadas de capacitación en conjunto con la cruz roja y los bomberos.</p>	<p>Industrial y Seguridad Industrial.</p> <p>D4*O1+O3 Diseñar el plan de prevención y control de incendios.</p>
<p>AMENAZAS</p> <p>A1 Variación en la salud ocupacional de los trabajadores y los lugares de trabajo de acuerdo con la estructura económica, los niveles de industrialización, estado de desarrollo, condiciones climáticas y tradición de salud y seguridad ocupacional.</p> <p>A2 Cambios en la legislación y reglamentación en Colombia con respecto a la salud ocupacional.</p> <p>A3 Aumento de productos químicos diferentes usados en ambientes modernos de trabajo.</p>	<p>ESTRATEGIAS FA</p> <p>F4+F5+F6*A2 Mantener actualizado el Programa de Salud Ocupacional de acuerdo a la ley</p> <p>F1+F2*A1 Aprovechar los equipos de trabajo para mantenerse alerta con respecto a las variaciones que se puedan presentar en la economía, en la industria, en la salud y seguridad ocupacional.</p>	<p>ESTRATEGIAS DA</p> <p>D2+D3+D4*A2 Procurar que los subprogramas de medicina preventiva, higiene industrial y seguridad industrial estén diseñados de acuerdo a la ley.</p> <p>D2*A1+A3 Mejorar las condiciones laborales con el fin de mitigar consecuencias ocasionadas por productos químicos.</p>

Fuente: Autoras.

ACTUALIZACIÓN DEL PROGRAMA DE SALUD OCUPACIONAL DE LA EMPRESA PRODUCTOS COMESTIBLES TOLIBOY S.A.S.

11. PANORAMA DE FACTORES DE RIESGO

11.1 IDENTIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES Y ELABORACIÓN DEL PANORAMA

Se reconocen y se evalúan los factores de riesgo existentes en todos y cada uno de los puestos de trabajo y actividades laborales que se realizan en la Empresa Productos Comestibles Toliboy S.A.S. (Ver anexo U)

PROGRAMA DE SALUD OCUPACIONAL PROPUESTO PARA LA EMPRESA PRODUCTOS COMESTIBLES TOLIBOY S.A.S.

12.OBJETIVOS DEL PROGRAMA DE SALUD OCUPACIONAL

12.1 OBJETIVO GENERAL

Promocionar el cuidado de la salud y las buenas costumbres entre los trabajadores de Productos Comestibles Toliboy S.A.S, con el fin de combatir la ocurrencia de enfermedades y accidentes como consecuencia del trabajo, mejorando así la productividad de la empresa a través de actividades de educación y control.

12.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Dar cumplimiento a la normatividad en materia de Salud Ocupacional como es requerido para el buen funcionamiento de toda empresa.
- Preservar y mantener al trabajador en las mejores condiciones de salud, bienestar y equilibrio con su entorno laboral, protegiéndolo de los riesgos generados por el ambiente y la organización del trabajo.
- Mejorar las condiciones de trabajo mediante la Identificación, Evaluación, Control e Intervención de los agentes de riesgo presentes en el ambiente y la organización, que puedan producir Accidentes de Trabajo y Enfermedades Profesionales.
- Desarrollar intervenciones sobre las Condiciones de Salud y de Trabajo encontradas como prioritarias en los diagnósticos de salud y de trabajo, con el fin de promover y mantener el mayor grado de bienestar físico, mental y social de los trabajadores que laboran en Productos Comestibles Toliboy y así aumentar la productividad de la empresa.
- Buscar alternativas viables de solución a las necesidades actuales de Salud Ocupacional de la empresa, mediante el desarrollo permanente del Programa y con el compromiso de las directivas, que lleven a mantener y mejorar las condiciones de vida y salud de los trabajadores y lograr su más alto nivel de bienestar y eficiencia.
- Lograr la participación activa de los trabajadores en el desarrollo de los diferentes subprogramas, con base en el conocimiento de los riesgos y buscando acciones conjuntas entre ellos y la empresa.

13.POLÍTICA DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL

Productos Comestibles Toliboy S.A.S, se compromete a buscar la protección, tanto de sus trabajadores a cargo, como el recurso humano externo que desarrollen actividades al servicio de la empresa, contra los efectos de los peligros y riesgos laborales propios de su actividad, fomentando el mejoramiento de sus condiciones de trabajo y su calidad dentro de la organización.

Para el desarrollo de esta política se debe tener en cuenta:

- Destinar los Recursos adecuados para proveer un ambiente de trabajo seguro y sano, acorde con los factores de riesgos identificados como prioritarios.
- Velar y propender, en las instancias involucradas, por el cumplimiento de los requisitos legales en salud Ocupacional y de otra índole, que sean aplicables a la actividad de Productos Comestibles Toliboy.
- Establecer e implementar objetivos medibles que promuevan al mejoramiento continuo en el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud Ocupacional.
- Aplicar controles y mediciones de gestión en Seguridad y Salud Ocupacional que permitan conocer los avances y no conformidades que presente el Sistema.

14. RESPONSABILIDADES FRENTE AL PROGRAMA DE SALUD OCUPACIONAL.

El Programa de Salud Ocupacional parte de la Empresa, su desarrollo efectivo se alcanza en la medida que se logre una concepción clara de la importancia del mismo en los niveles de la organización. Se plantean los siguientes niveles de participación.

14.1 NIVEL DE RESPONSABILIDAD I

14.1.1 Gerencia General de la Empresa Productos Comestibles Toliboy S.A.S.

- Motivar al personal a través de charlas, cartas de reconocimiento, asistencia a reuniones, en aspectos específicos de salud ocupacional.
- Controlar resultados revisando los indicadores de gestión establecidos, seguimiento a compromisos adquiridos en el comité paritario.
- Realizar inspecciones de seguridad y auditorías al programa de salud ocupacional mínimo dos veces al año.
- Participar en la investigación de accidentes, incidentes o pérdidas a la propiedad cuando estas son mayores.

14.2 NIVEL DE RESPONSABILIDAD II

14.2.1 Gerencia Administrativa de la Empresa Productos Comestibles Toliboy S.A.S.

- Conocer el Programa y responsabilizarse por la implementación en su área.
- Realizar inspecciones de seguridad mínimo dos veces al año y participar en las auditorías al programa de salud ocupacional.
- Participar en la investigación de accidentes e incidentes cuando uno de los empleados a su cargo sea el accidentado.

14.3 NIVEL DE RESPONSABILIDAD III

14.3.1 Dirección del Programa de Salud Ocupacional.

El programa de Salud ocupacional está dirigido y coordinado para su desarrollo por Consuelo Becerra; cuenta para este propósito con el apoyo y colaboración de todo el personal de la empresa, siendo sus funciones las siguientes:

- Asumir la dirección del Programa asesorando a la gerencia general para la formulación de políticas, reglas y procedimientos.
- Informar a la gerencia general sobre actividades e indicadores obtenidos en Salud Ocupacional en la empresa.
- Difundir y verificar el cumplimiento de la política, por parte de todos los miembros de la organización, orientándolos en el cumplimiento de las normas legales.
- Establecer un programa educativo en Salud Ocupacional y verificar su ejecución para los colaboradores.
- Establecer mecanismos de evaluación para verificar el cumplimiento de las actividades de Salud Ocupacional.
- Interpretar y aplicar leyes, directivas y ordenanzas de las entidades oficiales relacionadas con Salud Ocupacional.
- Establecer campañas de motivación y divulgación de normas y conocimientos técnicos tendientes a mantener un interés activo por la Salud Ocupacional en todo el personal.
- Participar activamente en las reuniones donde se traten temas de salud ocupacional.
- Integrar las actividades de salud ocupacional de todos los niveles de la empresa, suministrando a estas ideas e información para el progreso del Programa de Salud Ocupacional.
- Mantener constante comunicación con entidades asesoras en el tema y tomar parte activa en las actividades programadas por dichas organizaciones.

14.3.2 Jefes de Área Empresa Productos Comestibles Toliboy S.A.S.

- Conocer el Programa e implementar en su área.
- Verificar el cumplimiento de las normas de Salud Ocupacional establecidas en la empresa.
- Dar instrucción completa a los trabajadores antes de asignar tareas, asegurarse que cada uno conozca los usos y propiedades de los materiales, herramientas y equipos que maneja.
- Motivar en el uso de los elementos de protección personal.
- Realizar charlas periódicas de Salud Ocupacional con su personal.
- Determinar las necesidades de entrenamiento en Salud Ocupacional del personal bajo su mando.

- Realizar seguimiento a las medidas correctivas cada vez que se identifique una condición ambiental peligrosa.

14.4 NIVEL DE RESPONSABILIDAD IV

14.4.1 Trabajadores De La Empresa Productos Comestibles Toliboy S.A.S.

- Cumplir las normas y procedimientos de Salud Ocupacional establecidas por la empresa.
- Informar a sus superiores o al Coordinador de Salud Ocupacional, sobre condiciones y/o actos inseguros en los lugares de trabajo y presentar sugerencias para su corrección.
- Participar activamente en las charlas y cursos de capacitación de Salud Ocupacional a que haya sido invitado.

14.5 NIVEL DE RESPONSABILIDAD V

14.5.1 Comité Paritario De Salud Ocupacional De La Empresa Productos Comestibles Toliboy S.A.S.

- Liderar las Actividades del Programa de Salud Ocupacional que le correspondan directamente y colaborar con las indirectas.
- Incluir en todas las reuniones temas referentes a Salud Ocupacional.
- Asistir a las reuniones de Salud Ocupacional que se programen y participar activamente en cada una de ellas.
- Realizar inspecciones de seguridad y realizar seguimiento de la ejecución de las acciones correctivas.
- Participar en la investigación de accidentes e incidentes cuando uno de los empleados a su cargo sea el accidentado.

15. ALCANCE DEL PROGRAMA

El presente programa de Salud Ocupacional tiene como finalidad la seguridad, protección y atención a los empleados en el desempeño de su trabajo, controlando los factores de riesgo que atenten contra la salud en los puestos de trabajo.

El programa se fundamenta de acuerdo a las necesidades de la Empresa Productos Comestibles Toliboy S.A.S mediante un dinamismo y con el fin de garantizar la calidad de vida de los trabajadores, tendiente a la promoción y prevención de la ocurrencia de accidentes de trabajo o el desarrollo de enfermedades profesionales.

16.RECURSOS DEL PROGRAMA DE SALUD OCUPACIONAL

El programa cuenta con los recursos necesarios y los asignados por la ley Colombiana para su adecuado funcionamiento.

El Programa de Gestión en Salud Ocupacional de Productos Comestibles Toliboy, tiene asignado personal para su planeación, ejecución, evaluación y seguimiento, entre ellos están, ejemplo:

- Profesional Especializado en Salud Ocupacional asignado por la ARL
- Líder
- Miembros del Comité Paritario de Salud Ocupacional
- Brigadistas
- Aseguradora de Riesgos Laborales: Positiva que asume la atención de los trabajadores de la empresa.

16.1 RECURSOS FINANCIEROS

Los recursos económicos para el Programa de Gestión en Salud Ocupacional están incluidos en el presupuesto asignado para salud ocupacional.

16.2 RECURSOS TÉCNICOS

Las actividades de Salud Ocupacional en Productos Comestibles Toliboy S.A.S. se desarrollaran mediante:

- Capacitaciones.
- Exámenes Médicos Ocupacionales.
- Adquisición de elementos para el manejo de Emergencias, brigadas y brigadistas.
- Adecuación de puestos de trabajo.
- Arreglo de instalaciones locativas.
- Implementación del Sistema Integral de Gestión.

16.3 RECURSOS LOCATIVOS

El área de Salud Ocupacional en la empresa funciona en la sede única dirección transversal 15 No. 31-79 de Duitama.

17. DIRECCIÓN DEL PROGRAMA DE GESTIÓN EN SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL

El liderazgo del Sistema en Seguridad y Salud Ocupacional está a cargo de un profesional de la empresa y un especialista en salud ocupacional asignado por la ARL.

La coordinación del programa está a cargo de Consuelo Becerra Jefe de calidad.

17.1 COMITÉ PARITARIO DE SALUD OCUPACIONAL

De conformidad con la Resolución 2013 de 1986, el COPASO debe funcionar como Organismo de Promoción y Vigilancia de las Políticas, Normas y Reglamentos de Salud Ocupacional al interior de la empresa, en el tiempo asignado legalmente para sus funciones: Por lo menos una reunión al mes y cuatro (4) horas semanales de trabajo. Este comité se reunirá de manera extraordinaria cuando ocurra un accidente de trabajo o cuando se haya determinado un riesgo, con el responsable del área implicada.

El Comité Paritario de Salud Ocupacional de Productos Comestibles Toliboy S.A.S. quedó inscrito ante el Ministerio de la Protección Social con el Número 2322 el día 26 del mes de octubre del año 2010. Sus integrantes son:

Cuadro 3. Comité Paritario Salud Ocupacional.

PARTES	PRINCIPALES	CARGOS	SUPLENTES	CARGOS
EMPRESA	Mary Elizabeth Díaz	Jefe de Almacén	Sara Luz Díaz Mateus	Coordinador De Planta
TRABAJADORES	Manuel Alberto Rico	Jefe de Producción	María Del Carmen Sánchez	Operario Nivel 1
COORDINADOR PROGRAMA	Consuelo Becerra Jefe de Calidad.			

Fuente: Empresa Productos Comestibles Toliboy SAS.

El procedimiento a través del cual se elige el COPASO, es el que denota la ley, mediante elección. Los representantes de la dirección de la empresa fueron candidatizados y finalmente elegidos por el representante legal, quien a su vez elige entre ellos al presidente del comité. Los representantes por los trabajadores se eligen mediante candidatización personal de trabajadores, y votación de los otros. Todo el proceso tiene los registros correspondientes.

DISEÑO DE LOS SUBPROGRAMAS DEL PROGRAMA DE SALUD OCUPACIONAL DE LA EMPRESA PRODUCTOS COMESTIBLES TOLIBOY S.A.S.

18. SUBPROGRAMA DE MEDICINA PREVENTIVA Y DEL TRABAJO

El subprograma de Medicina Preventiva y del trabajo con el fin de garantizar el bienestar físico, mental y social de los trabajadores, tiene como finalidad la realización de una serie de actividades que permitan la promoción, prevención y control de la salud frente a los factores de riesgos ocupacionales en cada uno de los puestos de trabajo, con el fin de lograr la capacidad laboral y poder así ubicar al trabajador en el puesto de trabajo adecuado manteniéndolos en aptitud de producción laboral y además de lograr mejores condiciones ambientales que no generen daños ni enfermedades.

18.1 OBJETIVOS

18.1.1 Objetivo General

Garantizar óptimas condiciones de bienestar físico, mental y social de los trabajadores, protegiéndolos de los factores de riesgos ocupacionales, ubicándolos en un puesto de trabajo acorde con sus condiciones psico - físicas y manteniéndolos en aptitud de producción Laboral.

18.1.2 Objetivos Específicos

- Propender por el mejoramiento y mantenimiento de las condiciones generales de salud y calidad de vida de los trabajadores.
- Educar a los trabajadores para prevenir enfermedad común, accidente de trabajo, enfermedad profesional y riesgos específicos.
- Elaborar programas de bienestar social y capacitación para todo el personal de la entidad para integrar, recrear y desarrollar física, mental y socialmente a cada trabajador.
- Capacitar en factores de riesgo, sus efectos sobre la salud y la manera de corregirlos.
- Ubicar al trabajador en el cargo acorde con sus condiciones psico-físicas.
- Hacer seguimiento periódico de los trabajadores para identificar y vigilar los expuestos a factores de riesgos específicos.

18.2 ACTIVIDADES

- Evaluaciones médicas ocupacionales según aptitudes del aspirante.
- Desarrollar actividades de prevención de enfermedades ocupacionales causadas en los accidentes de trabajo.
- Seguimiento y rehabilitación del personal que lo amerite.
- Ejecutar sistemas de vigilancia epidemiológica que permitan identificar, evaluar y controlar los factores de riesgo que impacten el entorno, las condiciones del trabajo, la integridad y salud de los trabajadores.
- Realizar actividades recreativas y de deporte.
- Coordinación con entidades de salud.

18.3 PLAN DE ACCIÓN

Cuadro 4. Plan De Acción Medicina Preventiva Y Del Trabajo.

ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN	BENEFICIARIOS	RESPONSABLE (S)
Evaluaciones médicas ocupacionales según aptitudes del aspirante.	Realizar a cada uno de los trabajadores la evaluación médica tanto de ingreso como periódica.	Trabajadores en todas las áreas de la empresa	Profesionales de la Salud en los diferentes campos médicos.
Desarrollar actividades de prevención de enfermedades ocupacionales causadas en los accidentes de trabajo.	Realizar charlas, talleres y capacitaciones.	Trabajadores en general.	Comité paritario de Salud Ocupacional con la colaboración de la ARL.
Analizar las enfermedades ocurridas en el trabajo	Llevar un registro de ausentismo y accidentalidad de los trabajadores	Toliboy distribuidora y comercializadora de comestibles	Médico especialista en el área de Salud Ocupacional
Ejecutar sistemas de vigilancia epidemiológica que permitan identificar, evaluar y	Realizar los respectivos exámenes médicos periódicamente para estar al	La empresa en cada una de sus áreas	Comité paritario de Salud Ocupacional.

controlar los factores de riesgo que impacten el entorno, las condiciones del trabajo, la integridad y salud de los trabajadores.	frente de cualquier eventualidad.		
Realizar actividades recreativas y de deporte.	Ejecutar actividades que permitan la integración y la destreza de cada trabajador	Trabajadores de todas las áreas de la empresa	Directivos de la empresa y área de talento humano
Coordinación con entidades de salud.	Realizar los diferentes exámenes e investigaciones médicas en el estado de salud en general	Trabajadores a nivel general	Médico especialista

Fuente: Autoras.

18.4 EXÁMENES MÉDICOS OCUPACIONALES

Se debe realizar un diagnóstico general de las condiciones de Salud del trabajador aspirante, que permita evaluar las capacidades físicas y mentales del aspirante para desempeñar el cargo y así poder identificar las patologías pre-existentes y que pudieran verse agravadas en el puesto de trabajo, logrando servir así de base para futuras evaluaciones, como controles médicos o partes de sistemas de vigilancia epidemiológica.

El empleador de manera obligatoria debe realizar a sus trabajadores las respectivas evaluaciones médicas, mencionados a continuación:

1. Evaluación médica de pre-empleo o de ingreso.
2. Evaluación médico periódico o de seguimiento.
3. Evaluación médica de reingreso.
- 4 Evaluación médica pos ocupacional o de egreso.
5. Evaluación médica de reubicación o cambio de ocupación.

Los anteriores exámenes mencionados deben ser realizados por médicos especializados en Salud Ocupacional o medicina del trabajo. (Ver anexo C)

18.4.1 Evaluación Médica de Pre-Empleo o de Ingreso

Los exámenes pre ocupacionales o de ingreso tienen como propósito determinar la aptitud del postulante conforme sus condiciones psicofísicas para el desempeño de las actividades que se le requerirán.

En ningún caso pueden ser utilizados como elemento discriminatorio para el empleo, de igual manera servirán para detectar las patologías preexistentes y para evaluar la adecuación del postulante en función de sus características y antecedentes individuales para aquellos trabajos en los que estuvieren eventualmente presentes los agentes de riesgo determinados.

- Por consiguiente se pretenden lograr los siguientes objetivos:
- Comparar la demanda del oficio para el cual se desea contratar con sus capacidades físicas y mentales
- Determinar la aptitud del trabajador para desempeñar en forma eficiente las labores sin perjuicio de su salud o la de terceros.
- Establecer la existencia de restricciones que ameriten alguna condición sujeta a modificación.
- Identificar las de condiciones de salud en el trabajador, que de una u otra manera puedan agravarse en desarrollo de su actividad laboral.

Como consiguiente el empleador deberá implementar las condiciones de trabajo y medio laboral óptimas para el desempeño satisfactorio de cada uno de sus trabajadores en la realización de cada una de sus actividades.

Los siguientes exámenes son vitales en el desarrollo y realización de la evaluación preocupacional o de ingreso, son de carácter obligatorio, asumidos por el empleador y realizados antes de la incorporación.

Declaración Jurada de antecedentes médicos: el postulante o empleado responde un cuestionario sencillo que convalida con su firma respecto a sus antecedentes médicos personales.

Exámen Clínico Completo: Incluye agudeza visual, examen bucodental y evaluación de todos los aparatos y sistemas, con énfasis en los más comprometidos por la tarea a realizar o realizada. (Ver anexo D)

Análisis de Laboratorio: en el perfil básico se incluye hemograma, eritrosedimentación, glucemia, uremia, detección de Chagas (solo con indicación justificada por el médico laboral) y examen completo de orina. (Ver anexo E)

RX Panorámica de Tórax: con informe de médico especialista.

Electrocardiograma

Informe final de aptitud: firmado por médico laboral. (Ver anexo F)

Formulario de Homologación y Visado por la Autoridad Competente.

Si el postulante va a realizar tareas de riesgo para él, terceros o instalaciones, se deben solicitar estudios neurológicos y psicológicos. Además, de solicitar exámenes complementarios como: (Ver anexo G)

- Examen psicotécnico (medición y clasificación de aptitudes).
- Audiometría (Exposición a Ruidos).
- Radiografía de Columna Cervical (Trabajos con esfuerzo).
- Laringoscopia (Tareas que requieran forzar la voz).
- Radiografía de Columna Lombosacra (Trabajos con esfuerzo).
- Dosaje o medición de sangre u orina (Por contacto con sustancias contaminantes).
- Espirometrías (pruebas respiratorias sencillas).
- Electroencefalograma (trabajos en altura).

18.4.2 Evaluación Médico Periódico o de Seguimiento

Las evaluaciones médicas Ocupacionales periódicas se clasifican en programadas y por cambio de ocupación, deben ser realizadas cada seis meses (mínimo).

a. Evaluaciones médicas periódicas programadas

Se realizan con el fin de monitorear la exposición a factores de riesgo e identificar en forma precoz, posibles alteraciones temporales, permanentes o agravadas del estado de salud del trabajador, ocasionadas por la labor o por la exposición al medio ambiente de trabajo. Así mismo, para detectar enfermedades de origen común, con el fin de establecer un manejo preventivo.

Dichas evaluaciones deben ser realizadas de acuerdo con el tipo, magnitud y frecuencia de exposición a cada factor de riesgo, así como al estado de salud del trabajador. Los criterios, métodos, procedimientos de las evaluaciones médicas y la correspondiente interpretación de resultados, deberán estar previamente definidos y técnicamente justificados en los sistemas de vigilancia epidemiológica, programas de salud ocupacional o sistemas de gestión, según sea el caso.

b. Evaluaciones médicas por cambios de ocupación

El empleador tiene la responsabilidad de realizar evaluaciones médicas al trabajador cada vez que éste cambie de ocupación y ello implique cambio de medio ambiente laboral, de funciones, tareas o exposición a nuevos o mayores factores de riesgo, en los que detecte un incremento de su magnitud, intensidad o frecuencia. En todo caso, dichas evaluaciones deberán responder a lo establecido en el Sistema de Vigilancia Epidemiológica, programa de salud ocupacional o sistemas de gestión.

Su objetivo es garantizar que el trabajador se mantenga en condiciones de salud física, mental y social acorde con los requerimientos de las nuevas tareas y sin que las nuevas condiciones de exposición afecten su salud.

Los antecedentes que se registren en las evaluaciones médicas periódicas, deberán actualizarse a la fecha de la evaluación correspondiente y se revisarán comparativamente, cada vez que se realicen éste tipo de evaluaciones.

18.4.3 Evaluación Médica de Reingreso

Este examen se efectúa para evaluar el estado psicofísico posterior a una ausencia prolongada. De esta manera se pueden descartar altas dadas indebidamente o bajas injustificadas.

18.4.4 Evaluación Médica Pos Ocupacional o de Egreso

Aquellas evaluaciones médicas que se deben realizar al Trabajador cuando se termina la relación laboral y tiene como objetivo valorar y registrar las condiciones de salud en las que el trabajador se retira de las tareas o funciones asignadas.

El empleador deberá informar al trabajador sobre el trámite para la realización de la evaluación Médica ocupacional de egreso.

18.4.5 Evaluación Médica de Reubicación o Cambio de Ocupación

Es la evaluación médica que se realiza al trabajador cada vez que éste cambie de ocupación y ello implique cambio de medio ambiente laboral, de funciones, tareas o exposición a nuevos o mayores factores de riesgo, en los que se detecte un incremento de su magnitud, intensidad o frecuencia.

18.4.6 Evaluaciones Médicas Periódicas Programadas

Se realizan a través de la ARL contratada y teniendo en cuenta las pautas legales y el criterio médico.

El Examen Periódico permite aportar datos útiles para el examinado acerca de su condición física general, más allá de lo laboral. Su perfil básico y periodicidad están determinados por la legislación en función de la exigencia en el puesto de trabajo.

18.5 SISTEMA DE VIGILANCIA EPIDEMIOLÓGICA DE LA SALUD EN EL TRABAJO

El Sistema de Vigilancia Epidemiológica, es un sistema que se alimenta principalmente con el registro y análisis de la información de estadísticas de ausentismo, diagnóstico epidemiológico de salud de los trabajadores de la empresa, factores de riesgo prioritarios y evaluaciones ambientales, entre otros, con el fin de planear acciones de prevención y control de las enfermedades laborales.

Sus objetivos son:

- Fomento de la salud, medida a través de la productividad.
- Vigilancia de enfermedades prevalentes.
- Vigilancia de enfermedades emergentes.
- Vigilancia de enfermedades bajo proyectos de control o erradicación.
- Establecimiento y vigilancia de áreas libres.
- Vigilancia de transporte, comercialización y Bienestar animal.

19.SUBPROGRAMA DE HIGIENE INDUSTRIAL

Conjunto de actividades destinadas a la identificación, evaluación y control de los agentes contaminantes y factores de riesgo que se puedan presentar dentro de los ambientes de trabajo de la empresa Productos Comestibles Toliboy SAS que afecten o puedan afectar la salud o causar daño a la integridad física de los trabajadores, con el fin de mantener un ambiente laboral seguro, mediante el control de las causas básicas.

19.1 OBJETIVOS

19.1.1 Objetivo General

Identificar, reconocer y evaluar los agentes contaminantes y factores de riesgo que puedan afectar la salud o causar daño a la integridad física de los trabajadores.

19.1.2 Objetivos Específicos

- Identificar, valorar y controlar las causas básicas de accidentes.
- Identificar, reconocer, cuantificar, evaluar y controlar los agentes contaminantes y factores de riesgo generados o que se pueden generar en los ambientes de trabajo y que ocasionen enfermedad profesional.
- Establecer mecanismos periódicos de monitoreo y control.
- Elaborar y capacitar en procedimientos adecuados de trabajo con criterios de seguridad, calidad y producción.

19.2 RECURSOS

19.2.1 Recurso Humano

La Empresa designará personal contratado para el desarrollo de las actividades de Higiene Industrial, ya sea persona natural o jurídica con licencia para la prestación de Servicios de Salud Ocupacional; contando con el apoyo de la ARL Positiva.

19.3 ACTIVIDADES

1. Elaborar un panorama de riesgos para obtener información sobre estos en los sitios de trabajo de la empresa Productos Comestibles Toliboy SAS.
2. Identificar los agentes de riesgos físicos, químicos, biológicos, psicosociales, ergonómicos, mecánicos, eléctricos, locativos y otros agentes contaminantes.
3. Implementar sistemas de control para los riesgos que se han encontrado en la empresa Productos Comestibles Toliboy SAS
4. Supervisar y verificar y evaluar la aplicación de los sistemas de control de los riesgos ocupacionales en la fuente y en el medio ambiente
5. Estudiar e implantar los programas de mantenimiento preventivo.
6. Diseñar y poner en práctica los medios de protección efectiva.
7. Inspeccionar periódicamente las redes e instalaciones eléctricas locativas, de maquinaria, equipos y herramientas
8. Analizar las características técnicas de diseño y calidad de los elementos de protección personal, que suministren a los trabajadores
9. Investigar y analizar las causas de los accidentes e incidentes de trabajo y enfermedades profesionales e
10. Informar a las autoridades competentes sobre accidentes de trabajo ocurridos a sus trabajadores
11. Delimitar o demarcar las vigentes áreas de la empresa organizando y desarrollando un plan de emergencia
12. Promover, elaborar, desarrollar y evaluar programas de inducción y entrenamiento encaminados a la prevención de accidentes y conocimiento de los riesgos en el trabajo.
13. Realizar un seguimiento periódico anual del subprograma.

19.4 PLAN DE ACCIÓN

Cuadro 5. Plan de Acción Higiene Industrial.

ACTIVIDAD	DESCRIPCION	BENEFICIARIOS	RESPONSABLE(S)
Elaborar un panorama de riesgos para obtener información sobre estos en los sitios de trabajo de la empresa Productos Comestibles Toliboy SAS.	Localizar y evaluar los factores de riesgo a los que están expuestos los trabajadores. Inspecciones permanentes a los puestos de trabajo, trabajadores y equipos utilizados.	Trabajadores de la empresa Productos Comestibles Toliboy SAS.	Especialista en levantamiento de riesgos que delegue la ARL

Identificar los agentes de riesgos físicos, químicos, biológicos, psicosociales, ergonómicos, mecánicos, eléctricos, locativos y otros agentes contaminantes.	Mediante inspecciones periódicas y evaluaciones ambientales a las áreas, frentes de trabajo y equipos en general.	Trabajadores de la empresa Productos Comestibles Toliboy SAS.	Especialista en levantamiento de riesgos que delegue la ARL
Implementar sistemas de control para los riesgos que se han encontrado en la empresa Productos Comestibles Toliboy SAS	Por medio de registros se busca mitigar los riesgos de manera adecuada garantizando las medidas de seguridad y salud dentro de la empresa Productos Comestibles Toliboy SAS	Trabajadores de la empresa Productos Comestibles Toliboy SAS.	Empleador con la participación de los trabajadores Y Comité Paritario de Salud Ocupacional.
Supervisar y verificar y evaluar la aplicación de los sistemas de control de los riesgos ocupacionales en la fuente y en el medio ambiente	Así se determina la necesidad de suministrar elementos de protección personal, previo estudio de puestos de trabajo.	Trabajadores de la empresa Productos Comestibles Toliboy SAS.	Empleador, Comité Paritario de Salud Ocupacional y la Administradora de Riesgos Laborales.
Estudiar e implantar los programas de mantenimiento preventivo.	Hacer mantenimiento de las máquinas, equipos, herramientas, instalaciones locativas, alumbrado y redes eléctricas	Trabajadores de la empresa Productos Comestibles Toliboy SAS.	Comité Paritario de Salud Ocupacional

Diseñar y poner en práctica los medios de protección efectiva.	Los medios de protección son necesarios en los sistemas de transmisión de fuerza y puntos de operación de maquinaria, equipos y herramientas de trabajo.	Trabajadores de la empresa Productos Comestibles Toliboy SAS.	Comité Paritario de Salud Ocupacional
Inspeccionar periódicamente las redes e instalaciones eléctricas locativas, de maquinaria, equipos y herramientas	Por medio de inspecciones para controlar los riesgos de electrocución y los peligros de incendio.	Trabajadores de la empresa Productos Comestibles Toliboy SAS.	Administradora de Riesgos Laborales. Cuadro
Analizar las características técnicas de diseño y calidad de los elementos de protección personal, que suministren a los trabajadores	Las técnicas de diseño y calidad deben ser de acuerdo con las especificaciones de los fabricantes o autoridades competentes, para establecer procedimientos de selección, dotación, uso, mantenimiento y reposición.	Trabajadores de la empresa Productos Comestibles Toliboy SAS.	Administradora de Riesgos Laborales. Cuadro
Investigar y analizar las causas de los accidentes e incidentes de trabajo y enfermedades profesionales e informar a las autoridades competentes sobre accidentes de	Elaborar, mantener actualizadas y analizar las estadísticas de los accidentes de trabajo, las cuales estarán a disposición de las autoridades competentes.	Trabajadores de la empresa Productos Comestibles Toliboy SAS.	Comité Paritario de Salud Ocupacional

trabajo ocurridos a sus trabajadores			
Delimitar o demarcar las vigentes áreas de la empresa organizando y desarrollando un plan de emergencia	Demarcar áreas de trabajo, zonas de almacenamiento y vías de circulación y señalizar salidas, salidas de emergencia, resguardos y zonas de resguardos y zonas peligrosas de las máquinas e instalaciones de acuerdo con las disposiciones legales	Trabajadores de la empresa Productos Comestibles Toliboy SAS.	Comité Paritario de Salud Ocupacional
Promover, elaborar, desarrollar y evaluar programas de inducción y entrenamiento encaminados a la prevención de accidentes y conocimiento de los riesgos en el trabajo.	Realizar capacitación y orientación a los trabajadores, la cual permita conocer los riesgos a los que puede estar expuesto en su lugar de trabajo.	Trabajadores de la empresa Productos Comestibles Toliboy S.A.S.	Empleador y Comité Paritario de Salud Ocupacional.
Realizar un seguimiento periódico anual del subprograma.	Reconocer la predominación y desarrollo de los agentes contaminantes. Registrar avances	Trabajadores de la empresa Productos Comestibles Toliboy SAS.	Administradora de Riesgos Laborales

Fuente: Autoras.

19.5 TERMINOLOGÍA DEL SUBPROGRAMA DE HIGIENE INDUSTRIAL

Accidente de trabajo: Todo suceso repentino que sobrevenga por causa o con ocasión del trabajo, y que produzca en el trabajador una lesión orgánica, una perturbación funcional, una invalidez o la muerte. Es también accidente de trabajo aquel que se produce durante la ejecución de órdenes del empleador, o durante la ejecución de una labor bajo su autoridad, aun fuera del lugar y horas de trabajo

Consecuencias: Resultado más probable (lesiones en las personas, daños a los equipos, al proceso o a la propiedad) como resultado de la exposición a un factor de riesgo determinado.

Enfermedad profesional: Estado patológico permanente o temporal que sobrevenga como consecuencia obligada y directa de la clase de trabajo que desempeña el trabajador, o del medio en que se ha visto obligado a trabajar y que haya sido determinada como enfermedad profesional por el gobierno nacional.

Expuestos: Se refiere al número de personas que se ven afectadas en forma directa o indirecta por el factor de riesgo durante la realización del trabajo.

Extintor: Aparato autónomo, diseñado como un cilindro, que puede ser desplazado por una sola persona y que usando un mecanismo de impulsión bajo presión de un gas o presión mecánica, lanza un agente extintor hacia la base del fuego, para lograr extinguirlo.

Factor de riesgo: Se refiere a la existencia de fenómenos, condiciones, circunstancias, y acciones humanas que encierran la capacidad potencial de producir lesiones.

Fuente generadora del factor de riesgo: Identifica el proceso, objetos, instrumentos y condiciones físicas y psicológicas de las personas que generan el factor de riesgo.

Grado de Peligrosidad: Indicador de la gravedad de un riesgo reconocido, calculado con base en sus consecuencias ante la probabilidad de ocurrencia y en función del tiempo o la frecuencia de exposición al mismo.

Higiene industrial: Es la disciplina dedicada al reconocimiento, evaluación y control de aquellos factores y agentes ambientales originados en o por el lugar de trabajo, que puedan causar enfermedad e ineficiencia entre los trabajadores o entre los ciudadanos de una comunidad

Horas de Exposición - Día: Es el tiempo real o promedio durante el cual la población en estudio está en contacto con el factor de riesgo, en su jornada laboral.

Incidente de trabajo: Suceso acontecido en el curso del trabajo o en relación con éste, que tuvo el potencial de ser un accidente, en el que hubo personas involucradas sin que sufrieran lesiones o se presentaran daños a la propiedad y/o pérdida en los procesos

Plan Hospitalario para emergencias: Es el documento en el que se establecen los objetivos, las acciones y la organización del hospital y sus servicios, así como las responsabilidades del personal frente a situaciones de emergencia o desastre, a fin de controlar sus efectos adversos y/o atender los daños a la salud que se puedan presentar

Seguridad industrial: Comprende el conjunto de técnicas y actividades destinadas a la identificación, valoración y al control de las causas de los accidentes de trabajo

Panorama de factores de riesgo Ocupacionales: Es el reconocimiento pormenorizado de los factores de riesgo a que están expuestos los distintos grupos de trabajadores en una empresa específica, determinando en éste los efectos que pueden ocasionar a la salud de los trabajadores y la estructura organizacional y productiva de la empresa

Probabilidad: Posibilidad de que los acontecimientos de la cadena se completen en el tiempo, originándose las consecuencias no queridas ni deseadas.

Agente contaminante: Son todos aquellos fenómenos físicos, sustancias u organismos susceptibles de ser calificados y cuantificados, que se pueden generar en el medio ambiente de trabajo y que pueden producir alteraciones fisiológicas y/o psicológicas conduciendo a una patología ocupacional - enfermedad profesional.

Según su efecto en el organismo:

- **Irritantes:** estos compuestos químicos generan inflamación en las áreas del cuerpo que se encuentran expuestas al mismo, generalmente de presentan en la piel y mucosas del aparato respiratorio; en estos agentes lo que nos permite visualizar y evidenciar el grado de gravedad es la concentración de la sustancia en el ambiente y no el tiempo de exposición.
- **Neumoconióticos:** sustancias químicas que se colocan, acumulan y generan lesiones en el pulmón.
- **Los tóxicos sistémicos:** estos compuestos químicos se distribuyen por todo el organismo produciendo diferentes efectos, ya sea contacto con plomo, metanol, insecticidas, hidrocarburos, aromáticos y demás.
- **Anestésicos y Narcóticos:** estas sustancias químicas actúan como depresores del sistema nervioso central, depende de la cantidad de toxico que llegue al cerebro generan consecuencias.
- **Los cancerígenos** estos pueden desarrollar o generar un crecimiento desordenado de células.

- **Alérgicos** estas sustancias a diferencia de las demás solo afectan a las personas que se encuentran predispuestas fisiológicamente.
- **Asfixiantes:** estas sustancias lo que hacen es que no permiten que el oxígeno llegue a los tejidos.
- **Productores de dermatosis:** al tener estas sustancias contacto con la piel se pueden evidenciar cambios en esta, alguna irritación, y foto-sensibilización.

19.6 RESPONSABLES:

- Coordinador de salud ocupacional
- ARL

19.7 POLÍTICAS DE OPERACIÓN:

El subprograma de Higiene y Seguridad Industrial de la empresa Productos Comestibles Toliboy SAS contará con los servicios de personal que garantice la eficiencia del Programa de Salud Ocupacional.

20. SUBPROGRAMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL

Comprende el conjunto de actividades destinadas a la identificación y al control de las causas de accidentes de trabajo, accidentes que pudieran causar daños a los equipos, instalaciones o al ambiente.

20.1 OBJETIVOS

20.1.1 Objetivo general

Mantener un ambiente laboral seguro, mediante el control de las causas básicas de potencialmente pueden causar daño a la integridad física del trabajador o a los recursos de la empresa Productos Comestibles Toliboy S.A.S.

20.1.2 Objetivos Específicos

- Mantener un ambiente laboral seguro, mediante el control de los factores personales y del trabajo que generan los actos inseguros, condiciones ambientales peligrosas que puedan causar daño a la integridad física del trabajador o a los recursos de la empresa.
- reconocer, identificar y controlar o minimizar los factores de riesgo que puedan causar accidente de trabajo
- Identificar, valorar y controlar las causas básicas de accidentes.
- Implementar mecanismos periódicos de monitoreo y control permanente de los factores que tengan un alto potencial de pérdida para la empresa.
- Relacionar actividades con los otros subprogramas para asegurar la adecuada protección de los empleados.
- Elaborar y capacitar en procedimientos adecuados de trabajo con criterios de seguridad, calidad y producción.

20.2 RECURSOS

20.2.1 Recurso Humano:

El COPASO (Comité Paritario de Salud Ocupacional) realizará visitas de inspección de riesgos en cada una de las áreas de la empresa. Así mismo se cuenta con la asesoría de los funcionarios de la A.R.L Positiva.

20.2.2 Recurso Técnico:

La empresa deberá contar con extintores y gabinetes contra incendios de acuerdo a lo recomendado por la inspección que realiza el cuerpo de bomberos de la ciudad.

20.3 ACTIVIDADES

1. Investigar y analizar los accidentes e incidentes de trabajo.
2. Preparación para emergencias.
3. Normas y procedimientos.
4. Demarcación y señalización de áreas.
5. Inspecciones planeadas.
6. Evaluación del programa de inspecciones.
7. Programa de mantenimiento.

20.4 PLAN DE ACCIÓN

Cuadro 6. Plan De Acción Seguridad Industrial.

ACTIVIDAD	DESCRIPCION	BENEFICIARIOS	RESPONSABLES
Investigar y analizar los accidentes e incidentes de trabajo.	Establecer los debidos procedimientos para los análisis de los accidentes, como el reporte, la investigación, responsables, controles, seguimiento.	Trabajadores de la empresa Productos Comestibles Toliboy SAS.	Comité Paritario de Salud Ocupacional
Preparación para emergencias.	Efectuar una adecuada selección y distribución de extintores y la elaboración de planos y diagramas indicando la ubicación de los equipos contra incendio, vías de evacuación.	Trabajadores de la empresa Productos Comestibles Toliboy SAS.	Comité Paritario de Salud Ocupacional

Normas y procedimientos	Definir un programa de elaboración de normas de seguridad y operación para cada una de las actividades, efectuar permisos para trabajos eventuales	Trabajadores de la empresa Productos Comestibles Toliboy SAS.	Comité Paritario de Salud Ocupacional
Demarcación y señalización de áreas.	Elaborar una adecuada planificación y demarcación de áreas en todas las secciones de la empresa	Trabajadores de la empresa Productos Comestibles Toliboy S.A.S.	Comité Paritario de Salud Ocupacional.
Inspecciones planeadas	Establecer un programa de inspecciones generales a todas las áreas de la empresa, mediante el cual se mantendrá control sobre las causas básicas que tengan alto potencial de ocasionar pérdidas para la empresa.	Trabajadores de la empresa Productos Comestibles Toliboy S.A.S.	Comité Paritario de Salud Ocupacional
Evaluación del programa de inspecciones	Establecer un programa de inspecciones que permitan la retroalimentación para el logro de los propósitos	Trabajadores de la empresa Productos Comestibles Toliboy S.A.S.	Administradora de Riesgos Laborales.
Programa de mantenimiento	Implementar un programa de mantenimientos de maquinaria, equipos y herramientas	Trabajadores de la empresa Productos Comestibles Toliboy S.A.S.	Empleador y Comité Paritario de Salud Ocupacional.

Fuente: Autoras.

20.5 INSPECCIONES DE SEGURIDAD

Dentro del Programa de seguridad Industrial de la empresa Productos Comestibles Toliboy S.A.S se deben desarrollar inspecciones periódicas que faciliten la identificación, valoración y control de los factores de riesgo ocupacional que pueden generar Accidentes de trabajo y enfermedad profesional.

El grupo de Salud Ocupacional debe participar en las inspecciones y acompañar al comité paritario de Salud Ocupacional cuando éste las realice.

Las inspecciones de seguridad son procedimientos de mantenimiento y producción consistentes en visitas oculares a las diversas áreas industriales, para detectar los peligros, riesgos o condiciones inseguras formulando medidas correctivas y/o controlando correcciones anteriores. Las inspecciones de seguridad son consideradas como un elemento fundamental para los programas preventivos de las organizaciones, pues su realización permanente ayuda a evitar accidentes que no hayan sido corregidos y los que se presenten como nuevos.

20.5.1 Objetivos

- Mejorar la apariencia de la empresa.
- Hacer seguimiento a la evolución de las medidas correctivas sugeridas.
- Detectar los actos inseguros.
- Mayor aprovechamiento del espacio.
- Consolidar la información para la realización del factor de panorama de riesgos.
- Eliminar las causas de incendios.

20.5.2 Planificación

Uno de los aspectos que puede intervenir de manera contundente en el adecuado desarrollo de una inspección, se encuentra relacionado con los procesos de planeación.

Dicho proceso permitirá establecer, entre otros, los recursos necesarios para llevarla a cabo de una manera eficiente y eficaz. Algunos de los ítems a establecer son:

- Ámbito y alcance. Límites y exclusiones de la inspección.
- Periodicidad de la inspección. Mensual, trimestral, semestral.
- Cronograma de trabajo. Fecha, día, hora en que se realizará la inspección. Personal encargado de realizarla. Responsables.

20.5.3 Documentación

El inspector debe contar con la mayor información posible antes de realizar la inspección de seguridad, dicha información debe permitirle conocer el funcionamiento del área de trabajo en todo su contexto y dejar evidencia de la ejecución de la inspección en cuestión. Algunos aspectos relevantes son:

- Fichas de riesgo localizadas.
- Resultados de inspecciones anteriores.
- Datos sobre accidentes ocurridos en el área.
- Métodos de trabajo utilizados.
- Medidas de seguridad existentes.
- Normativa legal.
- Trabajos críticos de alto riesgo.
- Instalaciones.
- Maquinas.
- Materias primas.

20.5.4 Tipos de Inspección

Las inspecciones de seguridad son una herramienta útil dentro de la gestión del riesgo, la prevención de accidentes y el control de pérdidas.

- **Inspecciones planificadas y no planificadas:** Las inspecciones de este tipo se refieren a la planificación de la inspección (Día, Hora) donde se establecen parámetros previos, alternatively, se pueden realizar inspecciones no planificadas.
- **Inspecciones informales o espontaneas:** En estas son los mismos trabajadores, quienes identifican nuevas situaciones de riesgo, generalmente por circunstancias puntuales.
- **Inspecciones generales y críticas:** Las inspecciones generales están relacionadas con el control de aspectos como la limpieza, el uso de productos químicos, el empleo de equipos de protección personal entre otras. Por su parte las críticas son más específicas y a menudo, de naturaleza más técnica que las generales. Por ejemplo sistemas eléctricos, niveles de ruido de una fuente, manipulación de explosivos.
- **Inspecciones de seguridad:** en el lugar de trabajo Se refieren al proceso de trabajo y a su comparación con normas predeterminadas. Estas deben examinar las relaciones entre personas, equipos y procedimientos para determinar si se están cumpliendo y manteniendo las normas. La inspección en el lugar de trabajo debe realizarse de tal manera que sea posible identificar variaciones en los procedimientos de trabajo establecidos.

20.5.5 Recursos

Humanos: Las inspecciones deben ser realizadas por el Comité Paritario de Salud Ocupacional.

Físicos: Papelería para la formación de formatos.

20.5.6 Plan de Seguridad Personal

Como objetivo primordial es la de proporcionar las medidas de protección necesarias sobre los trabajadores individual y colectivamente frente a situaciones conflictivas causantes de accidentes.

Para poder determinar una serie de resultados se es necesario realizar un estudio previo de seguridad referente a los factores físicos, psicológicos, sociológicos y de organización que influyen en el individuo y en el grupo de trabajo.

Lo anterior mencionado permitirá una formación eficaz y general para toda la organización, como la creación de conciencia de seguridad tanto en los niveles inferiores como superiores de la empresa y una constante revisión y actualización de las medidas de seguridad, para así mantener la buena imagen de la empresa.

20.6 PROGRAMA DE INDUCCIÓN

Con el fin de facilitar la adaptación e integración del nuevo trabajador a la organización y a su puesto de trabajo es de vital importancia suministrarle información relacionada con las características y dimensiones de la misma para que la empresa Productos Comestibles Toliboy pueda contar con trabajo de alto rendimiento, lo que trae eficiencia y eficacia, amor al trabajo y la satisfacción de compartir con otros el desarrollo organizacional.

20.6.1 Metodología

El proceso de inducción incluye una guía de actividades del cargo que desarrolla el trabajador y las capacitaciones en aquellas áreas en las cuales fue contratado para laborar, a continuación algunas de estas:

- Generalidades de la empresa.
- Parámetros del Programa de Salud Ocupacional (Reglamentos de Higiene y Seguridad Industrial).
- Elementos de protección personal.
- Aspectos legales en seguridad, salud y ambiente.

- Derechos y deberes del sistema general de riesgos profesionales.
- Factores de riesgos y controles establecidos.
- Plan de emergencias.
- Comité Paritario de Salud Ocupacional.

20.6.2 Políticas del Programa de Inducción

- El Departamento de Recursos Humanos conjuntamente con los Supervisores inmediatos donde esté ubicado el nuevo trabajador, deben ser los encargados de dar a conocer el Programa de Inducción de la organización.
- Todo el personal que ingrese a la empresa debe ser sometido al proceso de inducción, con el fin de facilitar la información que permita lograr la identificación con la organización; de tal forma que su incorporación cubra todos los aspectos de un adecuado ajuste a su puesto de trabajo.
- El Departamento de Recursos Humanos debe informar todo lo relacionado con la empresa; misión, visión, historia, estructura organizativa, beneficios socioeconómicos y normas de conducta interna y todo aquello que tenga relación con el departamento, sucursal o agencia al cual será adscrito.
- El Programa de Inducción, deberá ser evaluado periódicamente por el Departamento de Recursos Humanos, conjuntamente con el Supervisor inmediato; con el fin de realizar los ajustes necesarios que aseguren la permanencia del programa.
- El Programa de Inducción, debe estar sujeto a cualquier cambio que se produzca en la empresa Productos Comestibles Toliboy S.A.S., con el objeto de mantenerlo actualizado.

20.6.3 Normas del Programa de Inducción

- El Departamento de Recursos Humanos, es el encargado de coordinar el Programa de Inducción, igualmente velará por el desarrollo del proceso.
- La Inducción específica del puesto, será realizada por los Supervisores de las distintas áreas a la cual se asigne el trabajador, realizando las actividades necesarias para lograr el cumplimiento de este objetivo.
- El Departamento de Recursos Humanos, notificará a los Supervisores por área la lista de los nuevos empleados que serán sometidos al Programa de Inducción.
- El Programa de Inducción debe ser revisado periódicamente por el Departamento de Recursos Humanos.

20.6.4 Control De La Inducción

Finalizado el proceso y transcurrido un período, es conveniente efectuar un control a los trabajadores para determinar el grado de internalización del proceso de inducción y determinar los temas que estén bajo el estándar de conocimientos necesarios para el desarrollo adecuado de las funciones laborales. Esto podrá originar una educación continuada, partiendo que se sumó un componente favorable: el trabajador ha estado inmerso en el proceso productivo de la empresa y podrá asimilar mejor la información, asociada a su breve experiencia y evitar así que estos puedan conllevar a la generación de accidentes. Este control deberá realizarlo preferentemente el supervisor o jefe directo, de forma que se complemente con las observaciones realizadas a su desempeño. Como plazo de esta actividad se propone 15 días desde el término del proceso de inducción.

20.7 PROGRAMA DE EDUCACIÓN CONTINUADA EN SALUD OCUPACIONAL.

Cuando el trabajador ha laborado un buen periodo de tiempo en la organización, adquiere hábitos que no son los más seguros, atentando así contra su integridad física y la de sus compañeros. Debido a que el trabajador se le ha dado información en lo referente a la empresa y tiene conocimiento de los riesgos a los que está expuesto, solo se le tendrá en cuenta para el programa de educación continuada en aspectos que hagan referencia a Salud Ocupacional.

El programa es orientado por el coordinador administrativo y los temas a tratar son:

- Nuevas Resoluciones y Decretos referentes a Salud Ocupacional.
- Importancia de que el personal contribuya con los programas que la empresa Productos Comestibles Toliboy S.A.S. desarrolla.
- Importancia del uso del equipo de protección personal.
- Las técnicas para desarrollar las operaciones en forma segura.

Para obtener resultados positivos en este programa, se recomienda seleccionar al personal por cargos específicos y la profundidad para cada tema depende de las funciones que le corresponden a cada grupo.

20.8 CAPACITACIÓN Y ENTRENAMIENTO.

Las capacitaciones serán realizadas en coordinación con la Administradora de Riesgos Laborales, con las cuales se busca enseñar el uso adecuado de los Elementos de Protección Personal y los factores de riesgo a los que se encuentran expuestos los trabajadores. (Ver anexo H)

20.9 INVESTIGACIÓN Y ANÁLISIS DE ACCIDENTES

Conocer las causas de los accidentes con el fin de tomar las medidas correctivas necesarias, realizando así prevención para evitar su repetición.

20.9.1 Metodología

Población objeto de estudio: Está constituido por la totalidad de accidentes de trabajo ocurridos a los trabajadores de la organización. Esto incluye tanto los accidentes incapacitantes como los no incapacitantes.

Recolección de datos: Esta recolección está basada en los registros de informes de reporte de accidente de trabajo.

Requisitos fundamentales de la investigación: La investigación persigue conocer en detalles todos los factores que definen el accidente, esto exige recordar todos los datos sobre: Naturaleza de la lesión, parte del cuerpo afectada, agente que causó la lesión, lugar de ocurrencia del suceso, fecha de ocurrencia, días de incapacidad.

Análisis del accidente: En esta fase de la investigación se produce el análisis de los hechos con el fin de determinar la causa de los accidentes, las cuales deben ser propias del método y proceso utilizado y solo pueden aceptarse aquellas que estén apoyadas en los hechos demostrados y no en suposiciones.

Es importante diferenciar entre las causas inmediatas y las básicas, para realizar un adecuado análisis y una investigación efectiva.

Causas inmediatas: Son circunstancias que se presentan justamente antes del contacto; por lo general son observables o se hacen sentir. Se clasifican en actos inseguros (comportamientos que podrían dar paso a la ocurrencia de un accidente o incidente) y condiciones inseguras (circunstancias que podrían dar paso a la ocurrencia de un accidente o incidente).

Actos Inseguros

- Operar equipos sin autorización y/o a velocidad inadecuada.
- Poner fuera de servicio dispositivo de seguridad.
- Usar equipo defectuoso.
- No uso de elementos de protección personal.
- Condiciones Inseguras.
- Espacios limitados para desempeñarse.
- Orden y Limpieza.
- Equipos Defectuosos.

Causas básicas: Son causas reales que se manifiestan detrás de los síntomas; razones por las cuales ocurren los actos y condiciones inseguras; factores que una vez identificados permiten un control administrativo significativo. Las causas

básicas ayudan a explicar por qué se cometen actos inseguros y por qué existen condiciones inseguras.

Factores Personales:

- Capacidad Inadecuada.
- Falta de Conocimiento.
- Estrés ocupacional.
- Motivación Inadecuada.

Factores del Trabajo:

- Liderazgo y Supervisión Inadecuada.
- Ingeniería Inadecuada.
- Adquisición Inadecuada.
- Herramientas y Equipos Inadecuados.
- Uso, desgaste, abuso o mal uso de las herramientas y equipos.
- Medidas Correctivas: Una vez detectadas las causas de los accidentes se debe proceder a diseñar los métodos, sistemas o modificaciones que las eliminen.
- Inspeccionar y comprobar la efectividad y buen funcionamiento de los equipos de seguridad y control de riesgos.
- Planificar, organizar y evaluar los programas de mantenimiento preventivo de las máquinas, equipos, herramientas, instalaciones locativas, alumbrado y redes eléctricas.
- Poner en práctica las medidas de protección en equipos y herramientas.
- Delimitar las áreas de trabajo, zonas de almacenamiento, escaleras, vías de circulación y señalizar las salidas de emergencia.
- Organizar y desarrollar un Plan de Contingencias para emergencias de acuerdo con las disposiciones legales vigentes.

20.10 ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL

Los Elementos de Protección Personal tienen como función principal proteger diferentes partes del cuerpo, para evitar que un trabajador tenga contacto directo con factores de riesgo que le pueden ocasionar una lesión o enfermedad.

Los Elementos de Protección Personal no evitan el accidente o el contacto con elementos agresivos pero ayudan a que la lesión sea menos grave.

Las ventajas que se obtienen a partir del uso de los elementos de protección personal son las siguientes: proporcionar una barrera entre un determinado riesgo y la persona, mejorar el resguardo de la integridad física del trabajador y

disminuir la gravedad de las consecuencias de un posible accidente sufrido por el trabajador.

Algunos de los principales Elementos de Protección Personal se presentan a continuación:

Para la cabeza

- **Casco de seguridad:** Cuando se exponga a riesgos eléctricos y golpes.

Descripción: El casco debe ser dieléctrico (fuerte y de alta resistencia), con posibilidad de graduación para cada trabajador; además si es para utilizarlo en trabajos de alturas deberá contar con un barbiquejo (protector para la barbilla) para evitar que se caiga e incomode el trabajo; se calcula que un casco tiene una vida útil de 10 años almacenado y dos desde la fecha en que se entrega el elemento al trabajador por lo que es importante tener en cuenta estas fechas.

- **Gorro o cofia:** Cuando se exponga a humedad o a bacterias.

Descripción: Es una gorra con visera y malla; se utiliza para el manejo de alimentos y algunos procesos de laboratorio, donde se requiera cubrir el cabello.

Modo de uso: Es más que todo utilizada por el personal femenino. Si el cabello esta largo, se recomienda recogerlo con un gancho para evitar que el cabello se salga de la cofia y caiga a los alimentos o contamine los procesos.

Mantenimiento: Se debe lavar la cofia a mano, con un jabón suave, sin cloro y secarla a la sombra.

Para los ojos y la cara

- **Monogafas de seguridad:** Cuando tenga exposición a salpicaduras de productos químicos o ante la presencia de gases, vapores y humos.
- **Gafas de seguridad:** Cuando se exponga a proyección de partículas.

Descripción: Gafas en policarbonato, con anti- empañante y protección para luz ultravioleta. Evita la proyección de partículas sólidas o líquidas a los ojos, tales como, manejo de sustancias corrosivas.

Modo de uso: Utilice estos lentes de seguridad en áreas de riesgos de impacto moderado, tales como rebabas y otras pequeñas partículas.

Para el aparato respiratorio

- **Tapabocas desechable:** Cuando esté en ambientes donde hay partículas suspendidas en el aire tales como el polvo de algodón o cemento y otras partículas derivadas del pulido de piezas

Descripción: protege en un 95% contra partículas aerosoles libres de aceites y se puede sujetar a la cara del trabajador, además contiene una pieza para sujetar a la nariz es usado especialmente para proteger contra materiales como el cemento, arcilla, algodón, harina, madera dura, aluminio y bacterias.

- **Respirador purificante:** Cuando en su ambiente tenga gases, vapores, humos y neblinas. Solicite cambio de filtro cuando sienta olores penetrantes de gases y vapores
- **El tapabocas doble caucho:** fabricados con telas filtrantes, sirven principalmente para proteger las vías respiratorias de los trabajadores de polvos no tóxicos, son usados en actividades donde el trabajador realice actividades con arena, en la construcción, actividades en la casa, aseo general y jardinería.

Para los oídos

- **Protectores auditivos anatómicos**

Descripción: Pueden ser elaborados mezclando polímeros como el instamold y la silicona. Estos son de inserción. Se utilizan en tareas donde haya exposición continua a niveles de presión sonora mayores a 80 dBA. Los equipos de protección auditiva deben suministrar la atenuación del ruido en decibeles para cada una de las frecuencias y la desviación estándar con que se hallaron dichos valores o el índice de reducción del ruido (NRR). Un equipo que no suministre esa información no debe adquirirse.

- **Tapones de inserción de espuma autoexpandible:** Son protectores diseñados para ser ajustados en la parte externa del conducto auditivo y permanecer en esta posición, sin ningún dispositivo de fijación externa. Son contruidos en espuma de goma y ofrecen uno de los más altos niveles de atenuación. Tienen como problema, el salirse del canal auditivo por la conversación o por movimientos de la mandíbula, si no quedan bien puestos.
- **Tapones externos:** Estos se fabrican en silicona y se elaboran sobre el pabellón auditivo de cada trabajador. Como ventajas se destacan que no requiere inserción en el conducto del oído externo, por lo cual no ocasionan infecciones. Al final de la jornada se deben lavar, secar y guardar en su estuche.

Modo de uso: Los protectores auditivos deberán llevarse de manera continuada, mientras el usuario esté expuesto a la fuente que produce el ruido. Quitarse el protector, aunque sea durante un corto periodo de tiempo, reduce sensiblemente

la protección. Algunos tapones auditivos son desechables, es decir, sólo se pueden utilizar una vez; otros pueden utilizarse de forma continuada durante un tiempo determinado, siempre y cuando se proceda a un mantenimiento del equipo. Los tapones auditivos son de uso exclusivamente personal y, por cuestiones de higiene, no deben utilizarlos otras personas.

Para las manos y brazos

- **Guantes de plástico desechables:** Protegen contra irritantes suaves
- **Guantes para manejo de documentos y papelería**

Descripción: Son elaborados en hilo o algodón blancos y cortos. Se utilizan para realizar actividades que requieran destreza fina como revisión de libros o documentos.

- **Guantes de material de aluminio**

Descripción: Se utiliza para manipulación de recipientes que contengan alimentos calientes, fritos o cocinados.

Para los pies:

- **Botas Pantaneras:**

Descripción: Son botas elaboradas en material de cuero y ofrecen un alto nivel de protección contra descargas eléctricas para trabajadores que se exponen a riesgo eléctrico. Son botas altas elaboradas en material de caucho, utilizadas para labores en campos abiertos y protegen contra el agua y la humedad

Modo de uso: El uso de las botas de caucho media caña y las botas pantaneras debe limitarse al tiempo en que estrictamente se cumplan las labores, ya que su uso prolongado aumenta la temperatura de los pies y puede producir mal olor y hongos. Es recomendable que estén forradas por dentro en tejido de algodón.

- **Botas de seguridad con puntera de acero:** Cuando manipule cargas y cuando esté en contacto con objetos corto punzantes

Modo de uso: Las botas con puntera de acero deben usarse exclusivamente durante dicha operación, ya que son pesados y frecuentemente pierden el acolchado en el borde de la puntera ocasionando malestar al trabajador.

- **Zapatos con suela antideslizante:** Cuando este expuesto a humedad en actividades de aseo

Descripción: Es un elemento de protección personal que proporciona una estabilidad en tránsitos con pisos húmedos, lisos en declives, se recomienda que se tenga en cuenta la talla de cada uno de los trabajadores para ajustarlos adecuadamente a su pie, además de tener presente su buena calidad y durabilidad.

Para el cuerpo

- **Delantal para sustancias químicas:**

Descripción: Evita el contacto corporal (tronco y miembros inferiores a la altura de la rodilla, en su parte anterior); protegiéndolo de peligros relacionados con labores que implican el contacto con agentes químicos.

Están elaborados en polímeros similares al caucho que permiten ser estirados y retornar a su tamaño original. Su diseño cuenta con una correa que se ajusta en el cuello y otra correa que se ajusta en la parte posterior del tronco. Los polímeros lo hacen resistentes a los cambios químicos, de temperatura y permiten su fácil limpieza.

- **Delantal impermeable**

Descripción: Evita el contacto corporal tronco y miembros inferiores a la altura de la rodilla, en su parte anterior); protegiéndolo de peligros relacionados con labores que implican el manejo de alimentos.

Está elaborada en dos capas de PVC laminados que dan mayor resistencia. Su diseño cuenta con una correa que se ajusta en el cuello y otra correa que se ajusta en la parte posterior del tronco, este debe ser de color blanco.

Modo de uso general para los delantales: Los delantales deben estar bien amarrados al cuerpo para brindar más protección. Se debe tener la talla adecuada ya que estos EPP podrían impedir el libre desplazamiento o movimientos de las extremidades superiores.

- **Camisa de algodón**

Descripción: Evita el contacto corporal del tronco, y miembros superiores, protegiéndolo de peligros relacionados con labores que implican el contacto con alimentos.

Está elaborada en dril. Su diseño tiene cuello camisero, cuenta con dos bolsillos ubicados en la parte anterior y superior, manga a la altura del brazo, tiene botones y debe ser de color blanco.

- **Pantalón con bolsillos de algodón**

Descripción: Evita el contacto corporal de miembros inferiores, protegiéndolo de peligros relacionados con labores que implican el contacto con alimentos. Está elaborada en dril, no tiene bolsillos y su faja es de resorte.








- **Chaqueta para cuarto frío:**

Descripción: Está elaborada en material textil aislante de temperaturas bajas y húmedas. Su diseño cuenta con cuello tortuga y manga larga con puño y evita el contacto corporal del tronco y miembros superiores protegiéndolo de peligros relacionados con labores que implican la exposición prolongada a temperaturas bajas y ambientes húmedos.

Modo de uso general: Estos elementos de protección personal no deben ser considerados como parte del uniforme. Estos han sido diseñados para utilizarlos solo durante ciertas actividades laborales. Se debe tener la talla adecuada ya que estos elementos de protección personal podrían impedir el libre movimiento de las extremidades superiores e inferiores.



Cuadro 7. Elementos De Protección Personal.

ÁREA DE PROTECCIÓN	ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	IMAGEN
Para la cabeza	Casco de seguridad	
	Gorro o cofia	
	Monogafas de seguridad	

Para los ojos y la cara	Gafas de seguridad	
Para el aparato respiratorio	Tapabocas desechable	
	Respirador purificante (con material filtrante o cartuchos)	
	El tapabocas doble caucho	
Para los oídos	Protectores auditivos anatómicos	
		
	Guantes de plástico desechables	

Para las manos y brazos	Guantes para manejo de documentos y papelería	
	Guantes de material de aluminio	
Para los pies	Botas Pantaneras	
	Botas de seguridad con puntera de acero	

	Zapatos con suela antideslizante	
Para el cuerpo	Delantal para sustancias químicas	
	Delantal impermeable	
	Camisa de algodón	

	Pantalón con bolsillos de algodón	
	Chaqueta para cuarto frío	

Fuente: Autoras.

20.11 SEÑALIZACIÓN

La señalización es una técnica preventiva es una técnica que, relacionada con un objeto, actividad o situación determinada, suministra una indicación, una obligación relativa a la seguridad o la salud en el trabajo evitando, con ello, la posible generación de accidentes

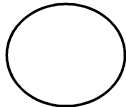
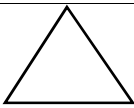
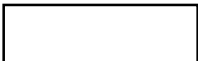
La finalidad de la señalización es esencialmente informativa y su uso adecuado es consecuencia directa de un análisis inicial y de la evaluación de riesgos existentes, de la previsión de situaciones de emergencia posibles y del conocimiento exacto de las medidas de prevención a adoptar.

De lo que se trata es que los trabajadores puedan ver y recordar en los lugares, en los equipos o, en general, en los puestos de trabajo que es obligatorio el uso de un determinado equipo de protección o que hay riesgo de caída, que está prohibido encender fuego, etc.

Mediante la señalización se pretende:

- Atraer e interesar la atención de los receptores de la señal sobre una determinada situación.
- Informar sobre la existencia de determinados riesgos, prohibiciones, obligaciones o medidas a adoptar.
- Imponer comportamientos seguros.
- Provocar respuestas determinadas de carácter inmediato; indicando la forma correcta de actuar ante una eventualidad concreta.
- Alertar ante un estado de emergencia que requiera actuaciones urgentes de protección o evacuación.
- Facilitar la localización e identificación de los medios e instalaciones de protección, evacuación, emergencia o primeros auxilios.
- Orientar y guiar las maniobras o manipulaciones peligrosas.(Ver anexo I)

Cuadro 8. Símbolos De Seguridad

FORMA		SIGNIFICADO
Circulo		Prohibición
Triangulo Equilátero		Advertencia
Rectángulo		Información

Fuente: ARL COLPATRIA. Pdf.

20.11.1 Clases De Señales

Cuadro 9. Señalización Por Colores.

COLOR	SIGNIFICADO
ROJO	Prohibición Parada
AMARILLO	Atención peligro Precaución
VERDE	Condición de seguridad Vías de escape y refugio
AZUL	Acciones de mando Prevención

Fuente: Autoras.

Señales Reglamentarias: Indican prohibición

Figura 2. Señales Reglamentarias.



Fuente: Seguridad y Servicios Señalización S.A.

Señales Preventivas (Peligro): Indican situaciones riesgosas que tienen altas probabilidades de muerte y/o lesiones serias

Figura 3. Señales de Peligro.



Fuente: Seguridad y Servicios Señalización S.A.

Figura 4. Señales de Precaución.



Señales Preventivas (Cuidado): indican situaciones riesgosas, que podrían causar daños menores o moderados.

Figura 5. Señales de Cuidado.



Fuente: Seguridad y Servicios Señalización S.A.

Señales De Emergencia: estas señales son utilizadas para demarcar el lugar de elementos necesarios como salidas y rutas de evacuación.

Figura 6. Señales de Emergencia.



Fuente: Seguridad y Servicios Señalización S.A.

Señales Informativas Y Educativas: Se utilizan para notificar políticas de seguridad, higiene, orden y condiciones de trabajo. No están asociadas con situaciones riesgosas y no son remplazo de señalizaciones preventivas.

Figura 7. Señales Informativas y Educativas.



Fuente: Seguridad y Servicios Señalización S.A.

Figura 8. Señalización contra Incendios.



Figura 9. Señales de Elementos de Protección Personal.



20.12 SISTEMA ESTÁNDAR PARA LA IDENTIFICACIÓN DE RIESGOS

Este sistema se usa para la identificación de riesgos en cuanto a la salud, inflamabilidad, reactividad y riesgos especiales de las diferentes sustancias y/o materiales que se puedan manejar en el desarrollo de las actividades.

Figura 10. Rombo De Riesgos



Fuente: Seguridad y Servicios Señalización S.A.






Cuadro 10. Sistema Estándar para la Identificación de Riesgos.

Numero	Calificación	Riesgo a la Salud	Riesgo de Inflamabilidad	Riesgo de Reactividad
4	Extremo	Extremadamente Tóxico. Puede ser fatal a una corta exposición.	Materiales Extremadamente inflamables que rápidamente se evaporan y se inflaman a temperatura ambiente.	Capaces de detonar o reaccionar por si solos a temperatura y presión normales.

3	Serio	Toxico. Evite la inhalación o el contacto con la piel	Materiales que encienden o arden a temperatura ambiente.	Capaces de detonar mediante golpes o calentamiento.
2	Moderado	Moderadamente toxico. Puede ser peligroso si es inhalado o ingerido	Materiales que deben ser expuestos a temperatura más alta que la del ambiente para que puedan arder.	Materiales con posibles cambios químicos (inestables), pero no son detonantes.
1	Ligero	Ligeramente toxico. Puede causar una Ligera irritación.	Materiales que deben ser precalentados para arder o quemarse.	Materiales estables que pueden ser inestables a temperatura y presión elevadas o pueden reaccionar con agua.
0	Mínimo	Todos los químicos tienen algún grado tóxico.	Materiales que no se queman.	Materiales estables normalmente

Fuente: Seguridad y Servicios Señalización S.A.

Figura 11. Riesgo Específico

	No apagar con agua
	Acido
	Oxido
	Alkalino
	Radioactivo

Fuente: Seguridad y Servicios Señalización S.A.

20.12.1 INSTRUCTIVOS Y PLANOS DE EVACUACIÓN: Estas señales son utilizadas para proporcionar instrucciones e información vital para el acceso a cualquier área y/o identificación de rutas de evacuación, salidas de emergencia, también para la ubicación de elementos para enfrentar emergencias.

Figura 12. Instrucciones y Planos de Evacuación.



Fuente: Seguridad y Servicios Señalización S.A.

20.12.2 IDENTIFICACIÓN DE TUBERÍAS: Esta señalización identifica las tuberías de acuerdo a la Norma internacional ANSI A13.1 - 1981, por donde circulan diferentes materiales o sustancias que conviene resaltar con el fin de prevenir accidentes en procesos industriales.

Figura 13. Identificación de Tuberías.

CLASIFICACION	SUBCLASIFICACION	SEÑAL RECOMENDADA
Materiales Peligrosos	Inflamables o explosivos, químicamente activos o tóxicos, temperaturas o presión extrema, radiactivos.	TIPO 1 ACIDO
Materiales de baja peligrosidad	Líquidos o mezclas de líquidos. Gases o mezcla de gases.	TIPO 2 AGUA NITROGENO
Materiales para extinción de fuego	Aguas, espumas, dióxido de carbono, etc.	TIPO 3 AGUA PARA ROCIADOR

Fuente: Seguridad y Servicios Señalización S.A.

20.12.3 SEÑALIZACIÓN TEMPORAL: Estas señales están diseñadas para la identificación de áreas con limitaciones, en donde es necesario advertir las precauciones que deben tomar. Estas señales se arman en el sitio y son completamente portátiles, fáciles de manipular y transportar de un sitio a otro.

Figura 14. Señalización Temporal.



Fuente: Seguridad y Servicios Señalización S.A.

20.13 DEMARCACIÓN DE ÁREAS

La demarcación de áreas es una forma de prevenir accidentes de trabajo, dando información oportuna acerca de los riesgos a los cuales se ve expuesto el trabajador en su entorno laboral.

Es una delimitación grafica del espacio físico que se hace en las instalaciones con el fin de detectar áreas de operación, circulación, almacenamiento, distancias de seguridad e instrucciones con respecto al tránsito dentro de las mismas.

20.13.1 Colores para Demarcación

- Blanco: Demarcación de zonas de circulación.
- Amarillo: Lugares de almacenamiento, barandas y escaleras fijas peligrosas.
- Naranja: Partes peligrosas de las máquinas y equipos.
- Verde pálido: El cuerpo de maquinarias y equipos.
- Azul: Señalar los controles o fuentes de poder de maquinaria y equipo.
- Gris: Tuberías de agua fría y caliente con franjas de color naranja.
- Rojo: Elementos y Equipos de protección contra el fuego.

20.14 BALIZAMIENTO

El balizamiento es una delimitación de una zona de trabajo para evitar el paso de personal. Esta delimitación se hace por métodos como los siguientes:

Banderolas, banderas o estandartes: generalmente en plástico e impresas con pintura reflectante. Deben tener el color de seguridad correspondiente a lo que se quiere indicar, con figuras o leyendas en el color de contraste.

Barandillas o barreras: Estructuras apoyadas sobre el piso, a las que van unidas elementos horizontales que impiden el paso. Normalmente van pintadas en amarillo y negro.

Cintas de delimitación: Son cintas plásticas que se colocan sobre varas o elementos clavados en el suelo para delimitar una zona.

Luces: Consiste en la delimitación de áreas mediante un circuito de lámparas fijas o intermitentes.

21. PLAN DE EMERGENCIAS

El Plan de Emergencia es el instrumento principal que define las políticas, los sistemas de organización y los procedimientos generales aplicables para enfrentar de manera oportuna, eficiente y eficaz las situaciones de calamidad, desastre o emergencia, en sus distintas fases. Con el fin de mitigar o reducir los efectos negativos o lesivos de las situaciones que se presenten en la Organización.

Con el fin de atender los posibles eventos de desastres con recursos que dispone la empresa Productos Comestibles Toliboy S.A.S, se es necesario mantener el plan de emergencias actualizado en su totalidad para que así esté disponible para su uso y que de igual manera ayude en la prestación de las acciones pertinentes por parte del personal responsable de su ejecución, además de que los trabajadores y sus visitantes tengan conocimiento previo del mismo.

21.1 CARACTERÍSTICAS DEL PLAN DE EMERGENCIAS

Todo plan de Emergencias debe ser:

- **Integral:** Que involucre todas las áreas internas y externas de la empresa.
- **Multidisciplinario:** Que involucre todas las actividades de la empresa.
- **Actualizado:** Con el fin de disponer de recursos y de procesos modernos.
- **Práctico:** De manera que las actividades a realizar sean flexibles, claras y efectivas en cualquier situación y para cualquier persona.
- **De fácil divulgación:** Debe contemplar la coordinación con los planes de los diferentes niveles de organización y ejecución.

21.2 CLASIFICACIÓN DE LAS EMERGENCIAS

Según su origen

- **Tecnológicas:** Generadas por la actividad económica de la empresa (Incendios, explosiones, derrames, Fugas).
- **Naturales:** Desencadenadas por fenómenos de la naturaleza.

- **Meteorológicas o Climáticas:** Huracanes, terremotos, tormentas, granizadas, incendios forestales, inundaciones, sequías, olas de calor y de frío.
- **Geológicas:** Terremotos, deslizamientos de tierra, deslizamientos de lodo, avalanchas.
- **Biológicas:** Epidemias en enfermedades infecciosas, Plagas.
- **Sociales:** Emergencias ocasionadas por conflictos sociales, acciones vandálicas por conflictos sociales.

Según su gravedad

- **Conato de Emergencia:** Puede ser controlada de manera sencilla por el personal del área, afecta a un pequeño sector de la empresa.
- **Emergencia Parcial:** Requiere la actuación de una brigada especial, la emergencia se presenta en un lugar específico de la empresa.
- **Emergencia General:** Emergencia que para su control requiere la actuación de todos los equipos y brigadas.

21.3 RAMAS DEL PLAN DE EMERGENCIA

La Resolución 1016 de 1989 en el numeral 18 del artículo 11 reglamenta, que se debe organizar y desarrollar un Plan de Emergencia teniendo en cuenta las siguientes ramas:

- a) Rama Preventiva:** aplicación de las normas legales y técnicas sobre combustibles, equipos eléctricos, fuentes de calor y sustancias peligrosas propias de las actividades de la empresa.
- b) Rama Pasiva o Estructural:** diseño y construcción de edificaciones con materiales resistentes, vías de salidas suficientes y adecuadas para la evacuación, de acuerdo con los riesgos existentes y el número de trabajadores.
- c) Rama Activa o Control de las Emergencias:** conformación y organización de brigadas (selección, capacitación, planes de emergencia y evacuación), sistema de detección, alarma, comunicación, selección y distribución de equipos de control fijo o portátil (manuales o automáticos), inspección, señalización y mantenimiento de los sistemas de control.

21.4 FUNCIONES DEL PLAN DE EMERGENCIAS

Coordinadas por el director de la emergencia, son:

- **Dirección de la emergencia:** a cargo de la persona designada como jefe de la misma y quien tomará las decisiones estratégicas para el control del siniestro.
- **Asesoría especializada:** al jefe de emergencia, por parte de la alta dirección de la empresa y un comité de apoyo, integrado con personas con perfiles estratégicos.
- **Información de la comunidad:** a la comunidad en general.
- **Combate y control del siniestro:** a cargo de las brigadas de emergencia entrenadas y equipadas para tal fin.
- **Rescate de personas:** buscar personas que no han podido ser evacuadas o están atrapadas en situaciones de riesgo.
- **Atención médica de emergencia:** su finalidad es atender y estabilizar víctimas en el sitio y remitirlas según necesidad a instituciones prestadoras de salud.
- **Ayuda externa:** prestada por organismos tipo cuerpo de bomberos, policía, defensa civil, etc.
- **Evacuación de instalaciones:** parcial o totalmente, cuando las características del evento pueden poner en riesgo la integridad física de las personas.
- **Control de procesos:** en áreas siniestradas o en otras que puedan afectarse como consecuencia del proceso.
- **Salvamento de bienes:** tendiente a proteger bienes y/o activos críticos para la empresa (información, valores, equipos, etc).
- **Apoyo logístico:** para que cada una de las funciones anteriores puedan ejecutarse.

21.5 OBJETIVOS

21.5.1 Objetivo General

Establecer los procedimientos y planes de acción que permitan dar una respuesta oportuna y adecuada ante cualquier amenaza que ponga en riesgo a las personas, los bienes y la estabilidad de Productos Comestibles Toliboy S.A.S.

21.5.2 Objetivos Específicos

- Identificar y priorizar los riesgos que pueden generar emergencias dentro y fuera de la empresa.
- Identificar, evaluar y analizar la vulnerabilidad de las posibles amenazas que están presentes dentro de la empresa Productos Comestibles Toliboy S.A.S.
- Organizar los recursos que la empresa tiene, tanto humanos como físicos, para hacer frente a cualquier tipo de emergencia.

- Garantizar una mejor respuesta ante las emergencias que se generen.
- Disponer de un esquema de activación con una estructura organizacional ajustadas a las necesidades de respuesta de las emergencias.

21.6 COMPONENTES PARA REALIZAR EL PLAN DE EMERGENCIA

Sistema Administrativo

- Datos generales de la empresa (Razón Social, NIT, Número de empleados, Materias primas, equipos, entre otros).
- Planos de emergencia de la empresa (estructural, eléctrica, hidráulica, sanitaria Etc.)
- Evacuación y análisis de riesgos de la empresa.
- Croquis señalando rutas de evacuación, salidas de emergencia y puntos de reunión.
- Croquis señalando la distribución de equipos contra incendio y sus inspecciones.
- Números de teléfono para emergencias.
- Manual de primeros auxilios.
- Brigadas existentes en la empresa.
- Programas de capacitación a todo el personal.
- Programas de simulacros. (Ver anexo J y anexo K)
- Programa de mantenimiento a maquinaria. anexo o
- Ubicación de equipos de primeros auxilios.
- Manuales y procedimientos de actuación por tipo de riesgo.
- Sistemas de alarmas (audible y visible, lámparas de emergencia, detectores de incendio).
- Manuales y seguimientos para evacuación y restablecimiento.

21.7 PLAN DE ACCIÓN

Cuadro 11. Plan De Acción Del Plan De Emergencias.

ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN	BENEFICIARIO	RESPONSABLE (S)
Registrar los datos de la empresa Productos Comestibles Toliboy S.A.S	Descripción básica de la empresa	Trabajadores área Administrativa	Brigadista
Definir los responsables y las funciones para la creación	Definir el número de personas disponibles para la conformación y descripción de	Trabajadores de la empresa	Comité Paritario de Salud Ocupacional

del comité de brigadas	cada uno de sus cargos.		
Analizar los riesgos dentro de la empresa.	Especificar el grado de severidad para así lograr definir las medidas preventivas y de mitigación.	Trabajadores de la empresa	Profesional de riesgos laborales.
Establecer los planes de contingencia	Procedimientos y planes que ayuden con las emergencias que se puedan presentar	Trabajadores de la empresa productos comestibles Toliboy S.A.S.	Comité Paritario de Salud Ocupacional.
Desarrollar el proceso continuo de vigilancia del plan de emergencias	Permite realizar una evaluación del plan y así implementar las mejoras en el proceso.	Trabajadores de la empresa productos comestibles Toliboy S.A.S.	Profesional de riesgos laborales
Realizar simulacros de evacuación		Trabajadores de la empresa	Comité Paritario de Salud Ocupacional y la administradora de riesgos laborales.

Fuente: Autoras.

21.8 ORGANIZACIÓN Y REGISTRO DE INFORMACIÓN

Teniendo una clara identificación de la información necesaria y completa de la empresa Productos comestibles Toliboy S.A.S para hacer registro de ello en el formato implementado para este registro, al igual tener una claridad de las condiciones actuales de la empresa y los mapas visuales necesarios que permitan identificar a cada uno de los trabajadores y de sus visitantes las vías de acceso, sus principales puertas de entrada y salida, como de igual manera las vías de evacuación. (Ver anexo L)

21.9 ANÁLISIS DE VULNERABILIDAD

Característica propia de un elemento o grupo de elementos expuestos a una amenaza, relacionada con su incapacidad física, económica, política o social de anticipar, resistir y recuperarse del daño sufrido cuando opera dicha amenaza.

El análisis de vulnerabilidad contempla tres elementos expuestos, cada uno de ellos analizado desde tres aspectos:

Cuadro 12. Aspectos de Vulnerabilidad

PERSONAS	RECURSOS	SISTEMAS Y PROCESOS
Gestión organizacional. Capacitación y entrenamiento. Características de seguridad.	Suministros Edificación Equipos	Servicios Sistemas alternos. Recuperación.

Fuente: Autoras.

Cuadro 13. Interpretación De La Vulnerabilidad

CALIFICACIÓN	AMENAZA	VULNERABILIDAD	COLOR
0-1	Posible (nunca ha sucedido)	Baja	Verde
2-4	Probable (ya ha ocurrido)	Media	Amarillo
5-6	Inminente (evidente, detectable)	Alta	Rojo

Fuente: Autoras.

Este análisis busca determinar a qué tipo de amenazas está expuesta la empresa y de esta forma hacer un plan que mitigue un desastre.

21.10 ANÁLISIS DE RIESGO

Técnica utilizada para determinar los factores de riesgo presentes en un puesto de trabajo determinando cada uno de los pasos de la tarea a realizar por la persona con el propósito de formular medidas de control tendientes a disminuir o eliminar el impacto.

Es necesario desarrollar la metodología de código de colores y para analizar el riesgo se debe:

- Identificar y analizar los factores de riesgo (amenazas y vulnerabilidades) que podrían afectar a la institución educativa.

- Determinar el nivel de riesgo en función de las amenazas y las vulnerabilidades. (Anexo M)
- Determinar los escenarios en los que se debe priorizar la intervención para controlar o reducir los riesgos. (Anexo N)

Los resultados del análisis de riesgos una vez que se realiza el análisis de riesgos, la organización tiene en sus manos una poderosa herramienta para el tratamiento de sus vulnerabilidades y un diagnóstico general sobre el estado de la seguridad de su entorno como un todo. A partir de este momento es posible establecer políticas para la corrección de los problemas ya detectados, y la gestión de seguridad de ellos a lo largo del tiempo, para garantizar que las vulnerabilidades encontradas anteriormente no sean más sustentadas o mantenidas, gestionando de esa manera la posibilidad de nuevas vulnerabilidades que puedan surgir a lo largo del tiempo.

PASOS BÁSICOS

- Seleccionar el trabajo que se va analizar.
- Dividir el trabajo en una frecuencia de partes.
- Identificar los riesgos potenciales.

21.11 CREACIÓN COMITÉ OPERATIVO DE EMERGENCIA

Es necesario en todas las empresas elegir y conformar una brigada de emergencias de la siguiente manera:

En primer lugar hacer un proceso de sensibilización al personal de la empresa que posiblemente puede hacer parte de la brigada.

En segundo lugar desarrollar una inscripción de candidatos y posteriormente elegirlos.

- Sexo masculino o femenino
- Edad no superior a 55 años
- No sufrir de sobrepeso
- No sufrir de problemas de hipertensión ni cardíacos
- Físicamente hábil
- No tener dificultades respiratorias, ni lesiones en la columna
- Estar disponible para la prestación del servicio en prevención y protección
- Tener buena voluntad y habilidad para entrenamiento
- Ser ágil ordenado, responsable y con criterio
- Con autodominio, ingenio, persistencia, serenidad y prudencia

- Haber presentado desempeño en su trabajo sin llamados de atención (tener buena conducta).

Los brigadistas son personas que se pueden tornar como líderes en la prevención y atención de las emergencias por los que pueden desarrollar diferentes acciones.

Es necesario que el brigadista de acuerdo a las actividades tenga capacitaciones en relaciones humanas, primeros auxilios, control de incendios, evacuación y rescate esto de acuerdo al análisis de vulnerabilidad que se debe realizar con anterioridad. (Ver Anexo Ñ)

22. PLAN DE PREVENCIÓN Y CONTROL DE INCENDIOS

El plan de prevención y control de incendios es indispensable dentro de todo trabajo ya que en general en todos los procesos se encuentra presente el riesgo inherente de producirse un incendio. Este plan tiene una finalidad importante que es la de proporcionar a la empresa Productos Comestibles Toliboy SAS información básica acerca de la prevención y control de incendios a través de la identificación de clases de fuego y agentes extintores de gran utilidad para mitigar el riesgo de ocurrencia o en dado caso combatir el fuego en sus inicios en forma efectiva para evitar la propagación del mismo, de esta manera se aumenta la seguridad de los trabajadores dentro del ámbito laboral de la empresa. (Ver anexo O)

22.1 OBJETIVOS

22.1.1 Objetivo General.

Elaborar un plan que permita prevenir y controlar la ocurrencia de incendios mediante el conocimiento de su anatomía y comportamiento de los materiales frente al mismo en la empresa Productos Comestibles Toliboy SAS.

22.1.2 Objetivos Específicos.

- Conocer la anatomía del fuego.
- Identificar las distintas clases de fuegos
- Conocer el comportamiento de los materiales.
- Reconocer técnicas o métodos de extinción de incendios.
- Aprender a controlar de la mejor manera una situación de incendio.

22.2 CARACTERÍSTICAS DEL FUEGO

Fuego e incendio - Diferencias

Se entiende por fuego a toda reacción confinada y bajo control que produce como principal componentes llamas y calor, con un determinado fin. El uso principal del fuego en la vida diaria es la generación de cierto tipo de energía (calórica, mecánica, etc.).

Cuando el fuego sale de control comienza el incendio. En un incendio además de llamas y calor, se hacen presentes otras sustancias como humo y gases que resultan tan peligrosos como el fuego en sí mismo.

Existen tres componentes básicos que conforman el fuego

Combustible: Sustancia que en contacto con el oxígeno y la energía de activación (calor) es capaz de quemarse. El combustible se nos presenta en tres diferentes formas o estados: sólido líquido y gaseoso

Oxígeno: Es el gas que permite a los combustibles quemarse. El oxígeno se encuentra en el aire con una proporción del 21%. La cantidad mínima de oxígeno que se requiere para que exista el fuego es de 16%.

Energía de activación: Es la forma de energía que manifestada en calor permite la ignición del combustible. Esta energía puede trasladarse por distintas formas como ser la conducción (fuente de calor en contacto directo), convección (fuente de calor transmitiendo a través de un medio) y radiación (calor emitido por ondas). El calor se aprecia por el efecto que produce en los cuerpos tales como cambios en la temperatura, dilatación y estado físico.

La unión sostenida en el tiempo de estos tres elementos nos lleva al cuarto que es la reacción en cadena o cadena de formación del fuego.

Se conforma así un tetraedro en el cual como se puede apreciar en la figura cada uno de los elementos depende y está en conexión con el otro.

Figura 15. Teatedro Del Fuego



Fuente: DEMSA.

22.3 CLASIFICACIÓN DE LA COMBUSTIÓN

La combustión se hace más fácil cuando el elemento combustible presenta las siguientes características:

1. División del estado de material combustible: Por ejemplo la madera y las astillas o aserrín. Encender un tronco lleva su tiempo y gran aporte de energía, las astillas en cambio entran en combustión más rápidamente.

2. Aporte constante del agente oxidante: Por ejemplo una vela encendida que encerramos dentro de un vaso invertido, al consumirse el oxígeno (agente oxidante) la llama de la vela perderá intensidad y finalmente se apagará.

Estos dos parámetros permiten clasificar las reacciones de combustión en cinco tipos diferentes de acuerdo a la velocidad de propagación de la siguiente manera:

Cuadro 14. Tipos de Reacción de Combustión.

Combustión Espontanea	Reacción química entre materiales orgánicos que no aportan calor extremo.
Combustión Lenta	Se produce en temperaturas bajas que no emiten luz.
Combustión Viva	Produce emisión fuerte de luz con llamas.
Deflagración	Combustión viva con velocidad de propagación inferior a la velocidad del sonido.
Explosión	Combustión viva con velocidad de propagación superior a la velocidad del sonido.

Fuente: DEMSA

Productos de la combustión

Los signos visibles del fuego es decir los productos de la combustión pueden presentarse aislados o en conjunto. Estos son:



- **Humo:** Aparece como resultado de la combustión incompleta del combustible, en donde pequeñas partículas se hacen evidentes en distintos colores, tamaños y cantidad.
- **Gases:** Son el resultado de la modificación en composición del combustible

- **Llamas:** Es la parte más visible del resultado de una combustión. Es una zona incandescente producto de la combustión de los gases en torno a la superficie del combustible.
- **Calor:** Es la forma de energía producida por la combustión, y es considerada la principal causa por la cual un incendio se propaga ya que calienta el ambiente de forma tal que permite a otros combustibles cercanos al foco del fuego, alcanzar su temperatura de ignición.

22.4 CLASIFICACIÓN DEL FUEGO

Los fuegos se clasifican según sea el combustible que arde así:

Cuadro 15. Clasificación del Fuego.

CLASE	IMAGEN, FIGURA Y COLOR	DESCRIPCION
Clase A		Sustancias combustibles sólidas que como producto de la combustión generan residuos carbonosos en forma de brasas o rescoldos incandescentes. Los cinco grupos que conforman esta categoría son: Papel, madera, textiles, basura y hojarasca. Este tipo de incendios está representado por un triángulo en color verde, con la letra "A".
Clase B		Sustancias combustibles líquidas. Tenemos que son los combustibles polares (alcoholes), no polares (hidrocarburos y sus derivados) y ciertos tipos de plásticos y sustancias sólidas que entran en fase líquida con el calor (estearina,

		<p>parafinas, etc.). Este tipo de incendio está representado por un cuadrado o rectángulo de color rojo, con la letra “B” al centro.</p>
Clase C		<p>Sustancias o equipos que se encuentran conectados a la red eléctrica energizada y que entran en combustión por sobrecargas, cortocircuitos o defectos de las instalaciones. Este tipo de incendio está representado por un círculo de color azul, con una letra “C”.</p>
Clase D		<p>Es el fuego originado por metales alcalinos (sodio, magnesio, potasio, calcio, etc.) cuya peligrosidad radica en su alta reacción con el oxígeno. Este tipo de incendio está representado por una estrella de cinco picos de color amarillo, con la letra “D”.</p>
Clase K		<p>Esta clase involucra a grasas y aceites presentes en las cocinas de ahí su denominación K = Kitchen = Cocina en Inglés.</p>

Fuente: Autoras.

22.5 MÉTODOS DE EXTINCIÓN

Anular uno o más de los factores que conllevan a la generación del fuego y su propagación, contribuyen en consecuencia al abatimiento de un incendio. (Ver anexo P). De acuerdo a eso las formas de extinción son las siguientes:

Cuadro 16. Métodos de Extinción.

Extinción de un incendio		
MÉTODO	ACCIÓN	AGENTE EXTINTOR
Enfriamiento	Consiste en absorber el calor del material incendiado bajando así su temperatura por debajo del punto de ignición.	Agua
Sofocación	Consiste en eliminar el oxígeno del área incendiada, con material inerte.	Dióxido de carbono, gases limpios y espumas.
Eliminación del Combustible	Consiste en eliminar la fuente que provoca el fuego.	Retirar materiales.
Rotura de la reacción de cadena	Consiste en inhibir la propagación. La descarga del polvo seco sobre las llamas interrumpe el mecanismo de la reacción en cadena y extingue el incendio de forma instantánea.	Polvos químicos secos

Fuente: Autoras.

22.6 ACCIONES ANTES, DURANTE Y DESPUÉS DE LOS INCENDIOS

22.6.1 Medidas Preventivas

Es importante tener medidas de prevención que ayuden a reaccionar de manera adecuada ante una situación de incendio dentro de las más importantes se presentan (Ver anexo Q):

1. Estar siempre alerta.
2. Procurar no almacenar productos inflamables.
3. Cuidar que los cables de lámparas, aparatos eléctricos y motores de maquinarias se encuentren en perfectas condiciones. Moderar y vigilar el uso de parrillas eléctricas, ya que el sistema puede sobrecalentarse.
4. No hacer demasiadas conexiones en contactos múltiples, para evitar la sobre carga de los circuitos eléctricos. Redistribuir los aparatos o instalar circuitos adicionales.
5. Por ningún motivo mojar instalaciones eléctricas. Recordar que el agua es buen conductor de la electricidad.
6. Todo contacto o interruptor debe tener siempre su tapa debidamente aislada
7. Antes de salir del trabajo revisar que los aparatos eléctricos estén apagados o perfectamente desconectados; las llaves de gas cerradas.
8. Guardar los líquidos inflamables en recipientes cerrados y sitios ventilados.
9. Revisar periódicamente que los tanques, tuberías, mangueras y accesorios del gas estén en buenas condiciones; coloque agua con jabón en las uniones para verificar que no existan fugas. En caso de encontrar alguna, reportarla.
10. No sustituir los fusibles por alambre o monedas, ni use cordones eléctricos dañados o parchados.
11. Situar los elementos de extinción anteriormente nombrados cerca de las posibles fuentes de incendio asegurándose de que se dé una rápida y efectiva respuesta.
12. Elaborar un plan de evacuación, ubicando zonas de riesgo, rutas de evacuación, rutas de acceso, áreas de concentración para personal en caso de desalojo. Además tenga en cuenta los centros hospitalarios más cercanos.
13. Con los datos adquiridos durante el proceso es necesario diseñar un mapa o croquis y colocarlo en un lugar visible de la organización para que cualquier persona se ubique dentro de las instalaciones con facilidad y sepan que hacer en caso de emergencia.
14. Marcar con las señales adecuadas las rutas de evacuación, el lugar de encuentro y la posición de los elementos de extinción de fuego.
15. Instalar sistemas de alarmas, luces de emergencia y detectores de humo. Verifique su funcionamiento.
16. Periódicamente haga mantenimiento de los elementos de extinción.
17. Tener en cuenta la creación de una brigada contra incendios y que tengan el equipamiento de protección personal.
18. Realizar simulacros y entrenamiento al personal en el uso de extintores practicando regularmente la ruta de evacuación.

19. Tener a la mano los teléfonos de los Bomberos, Cruz Roja y Brigadas de Rescate.

22.6.2 COMO ACTUAR DURANTE EL INCENDIO

1. Conservar la calma: no gritar, no correr, no empujar.
2. Al iniciar la emergencia de incendio activar el sistema de alarma.
3. Interrumpir el trabajo que está realizando.
4. No pierda el tiempo buscando objetos personales.
5. Si puede desconecte los aparatos electrónicos.
6. Buscar el extintor más cercano y tratar de combatir el fuego. Si no sabe manejar el extintor, busque a alguien que pueda hacerlo por usted.
7. Si el fuego es de origen eléctrico no intentar apagarlo con agua.
8. Reconocer las vías de evacuación y seguir la señalización previa.
9. En el momento de la evacuación siga las instrucciones del personal especializado.
10. Ayudar a las personas que están impedidas.
11. Si la puerta es la única salida, verifique que la chapa no esté caliente antes de abrirla; si lo está, lo más probable es que haya fuego al otro lado de ella, No la Abra.
12. En caso de que el fuego obstruya las salidas, no se desespere y colóquese en el sitio más seguro. Espere a ser rescatado.
13. Si hay humo colóquese lo más cerca posible del piso y desplácese "a gatas". Tápese la nariz y la boca con un trapo, de ser posible húmedo.
14. Si se incendia su ropa, no corra: tírese al piso y ruede lentamente. De ser posible cúbrase con una manta para apagar el fuego.
15. Nunca utilice los ascensores durante el incendio.

22.6.3 QUE HACER DESPUÉS DE UN INCENDIO

1. Retírese del área incendiada porque el fuego puede reavivarse.
2. No interfiera con las actividades de los bomberos y rescatistas.
3. No pase al área de siniestro hasta que las autoridades lo determinen.
4. Haga que un técnico revise las instalaciones eléctricas y de gas, antes de conectar nuevamente la corriente.
5. Mantenerse alerta a los daños estructurales, ya que techos y pisos pueden haberse debilitado.
6. Desechar los alimentos, bebidas y medicinas que estuvieron expuestos al calor, el humo o el hollín.

23. PLAN DE EVACUACIÓN

El Plan de Evacuación comprende todas las acciones necesarias para detectar la presencia de un evento que amenace la integridad de las personas de la comunidad Productos Comestibles Toliboy S.A.S. se les debe comunicar oportunamente la decisión de abandonar el lugar que habita y facilitar su rápido traslado hasta un lugar que se considere seguro, desplazándose a través de lugares también seguros. (Ver anexo T)

Según la Ley 1346, un plan de evacuación es obligatorio para edificios, oficinas, hospitales, escuelas, etc.

Las amenazas se dan principalmente por fenómenos naturales dentro de los cuales encontramos sismos, deslizamientos, inundaciones, erupciones volcánicas y demás; o ya sean, humanas como se pueden presentar epidemias, vandalismo, terrorismo, y demás que alteren el orden social y el entorno. (Ver anexo R)

23.1 OBJETIVOS

23.1.1 OBJETIVO GENERAL

Implementar, estructurar y organizar las acciones y los debidos procedimientos que permitan el desarrollo óptimo de cada una de las actividades que faciliten el desplazamiento de los trabajadores y/o visitantes en caso de presentarse alguna emergencia, evacuando y buscando la protección a lugares seguros.

23.1.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Crear un formato para la proyección del plan de evacuación
- Proteger la integridad física de las personas.
- Proteger bienes, instalaciones y medio ambiente.
- Conocer la empresa Productos Comestibles Toliboy S.A.S, así como las zonas de peligro que existen.
- Conocer los medios de protección disponibles.

- Conocer las vías de evacuación, zonas de seguridad y lugares de reunión.
- Lograr que los ocupantes, ante una emergencia actúen con rapidez, eficacia y compromiso.
- Informar a los ocupantes de lo que deben hacer o no ante una alarma de emergencia.

23.2 ENCARGADOS DE LA EVACUACIÓN

23.2.1 Director de la Evacuación

Es la persona encargada de tomar las decisiones durante la emergencia, basándose en la información recibida de parte de los responsables de cada área y de su propia evaluación. Al conocerse la señal de alarma, se dirigirá al sitio destinado como base para dirigir la evacuación, situado en la planta baja del edificio, y solicitará la información correspondiente al piso donde se inició el siniestro. Acto seguido, se procederá al toque de alarma general para el piso en emergencia y todos sus superiores.

23.2.2 Suplente del Grupo Director

Es la persona que reemplazara en sus funciones al Director de la evacuación, y/o al jefe técnico y/o al jefe de seguridad.

23.2.3 El Jefe de Seguridad

Dará aviso al Cuerpo de Bomberos y al Servicio Médico de Emergencia, una vez confirmada la alarma. Evitará el ingreso de personas al edificio.

23.2.4 Jefe Técnico

Dará corte a los servicios del edificio, tales como ascensores, gas y sistemas de acondicionamiento de aire, procediendo a la evacuación del piso siniestrado y sus superiores. Luego se procederá a evacuar los pisos restantes. En caso de traslado de accidentados, deberá disponerse el acompañamiento de personal auxiliar.

23.2.5 Grupo de Emergencia

El Grupo de Emergencia participará en la evacuación, como también en la realización de los simulacros periódicos. El mismo estará constituido por: Responsable de Piso, su Suplente y un Grupo Control del incendio o siniestro.

23.2.6 Responsables de Piso

Informará acerca del siniestro al Director de la Evacuación y deberá proceder a la evacuación conforme con lo establecido, confirmando la desocupación total del sector. Mantendrá el orden en la evacuación, de modo que no se genere pánico. La desocupación se realizará siempre en forma descendente hacia la planta baja, siempre que sea posible. El Responsable de Piso deberá informar al Director cuando todo el personal haya evacuado el piso. Los Responsables de los pisos no afectados, al ser informados de una situación de emergencia, deberán disponer que todo el personal del piso se agrupe frente al punto de reunión establecido, aguardando luego las 8 indicaciones del Director a efectos de poder evacuar a los visitantes y empleados del lugar.

23.2.7 Grupo de Control de Incendio y Siniestro

Recibida la alarma, evaluará la situación del sector siniestrado, informará acerca de la situación al Director y adoptará las medidas convenientes tendientes a combatir o atenuar el foco causante del siniestro hasta el arribo del Cuerpo de Bomberos. Deberá informar a estos últimos las medidas adoptadas y las tareas realizadas hasta el momento.

23.3 ACTIVIDADES

- Recolección de la información carga ocupacional, área de trabajo, por sección, por piso, en caso que se trabaje por turnos se debe presentar la información anterior por cada turno de trabajo.
- Evaluar los riesgos.
- Desarrollar el plan de emergencia para ver el nivel de profundidad y recursos necesarios.
- Establecer coordinador general y de área.
- Realizar el inventario de los suministros, servicios y recursos humanos y materiales existentes.
- Establecer los sistemas de comunicación.
- Definir el tipo de alarma y señalización.
- Determinar las vías de evacuación de mayor efectividad.

- Fijar puntos de encuentro.
- Medir los tiempos de evacuación.
- Realizar simulacros.

23.4 PLAN PARA EVACUAR

- Identificar y clasificar las emergencias: Teniendo en cuenta la gravedad y peligrosidad de la emergencia, se deben evaluar los recursos humanos disponibles para poder controlar la emergencia presentada.
- Actuación en las emergencias: Se debe detectar la posible emergencia para así poder transmitir la alerta ya sea por medios de comunicación, sirenas, timbres o megáfonos.
- Mecanismos de alarma: Estos tipos de mensajes pueden darse por medio de avisos a los trabajadores el cual informará al jefe de emergencias; o ayudas exteriores.
- Evacuación: Se deben haber fijado los puntos de encuentro o de reunión para llevar allí a las personas evacuadas de la emergencia y poderles brindar la debida seguridad, los recorridos que se fijan a la hora de la evacuación se hacen por medio de un mapa interno y externo, en donde se establecen los puntos para ir al exterior; así mismo se debe ver la manera, medios y forma en la cual serán trasladados los heridos en dado caso que existan. En la evacuación el equipo de la brigada de emergencia es el encargado de verificar la ausencia o no de las personas conforme al listado previamente establecido.
- El jefe de emergencia debe ser una persona idónea y con conocimiento para resolver emergencias.
- Es de vital importancia tener prioridad por las personas que poseen impedimentos físicos, que hayan quedado atrapadas, heridas, etc.
- Las personas y equipos que intervienen en cuanto a los que conforman el grupo de evacuación deben dar alarma a la zona, dirigir el flujo de evacuación hacia las salidas de forma ordenada y calmada, luego de verificar que ya no se encuentra nadie en el área afectada se dirige a controlar a los evacuados en los puntos de reunión.
- Las vías de evacuación deben estar señalizadas mediante carteles en las paredes o pasillos y estas deben guiar en la dirección al punto seguro, del mismo modo todas las salidas deben estar libres, las puertas de emergencia nunca deben estar cerradas con llave y deben abrirse en el sentido de la evacuación.
- Llevar a cabo simulacros de la parte Administrativa de las Instituciones Educativas para la mejora continua lo cual permitirá evaluar el plan y verificar su efectividad.

23.5 PLAN DE FORMACIÓN DE SEGURIDAD

El plan de seguridad ayuda a identificar y mitigar el futuro de posibles riesgos y a identificar estrategias para mejorar la seguridad de la empresa Productos Comestibles Toliboy S.A.S. (Ver anexo S)

Como principal objetivo es la generación de conciencia en todos y cada uno de los trabajadores en cuanto a los riesgos que se pueden correr en las labores desempeñadas en cada puesto de trabajo, es por esto que se ve necesaria la capacitación para así disminuir los riesgos inherentes al trabajo.

En cuanto a la planificación se realiza en campos referentes a la homogeneización de los códigos de señalización y comunicación, ejercicios periódicos sobre la prevención de accidentes, capacitación para el desarrollo de nuevas tareas, aplicación a todo el personal de la empresa. Además se deben tener en cuenta que las capacitaciones y la información sean oportunas y adecuadas para que sea financieramente recíproca.

El plan debe ser evaluado al finalizar cada periodo establecido para lograr evaluar los resultados presentados. Este plan además es una forma de maximizar y hacer más eficientes los recursos.

23.6 PLAN PARA FENÓMENOS NATURALES

23.6.1 Inundaciones

Como evitar inundaciones

Las inundaciones son un fenómeno atmosférico que suele producirse de manera inesperada y provocar daños irreparables. En una empresa no sólo son las instalaciones sino que también afecta al servicio ofrecido a los clientes. Tener previsto un plan de actuación ayuda a minimizar las pérdidas.

Se debe recordar que la de los trabajadores es siempre la máxima prioridad.

Antes de la inundación

1. Asegurarse que los cerramientos sean herméticos e impidan la entrada de agua.
2. Colocar los objetos más valiosos en las partes altas.
3. Revisar de manera periódica los desagües y bajantes, y limpiar los elementos externos que puedan obstruirlos.
4. Tener siempre a mano velas, linternas y una radio que funcione con pilas.
5. Hacer una lista del contenido de la empresa.
6. Establecer punto de encuentro.

Durante la inundación

1. Mantener la calma.
2. Seguir las indicaciones de las autoridades.
3. Desconectar la electricidad, el gas y el agua y no tocar los aparatos eléctricos si están mojados.
4. Mantenerse alejado de ventanas, puertas y desagües. Ya que la presión del agua puede hacer que estos elementos actúen como proyectiles.

Después de la inundación

1. Asegurarse de que la alerta por inundación ha finalizado.
2. Comprobar el estado de las conexiones eléctricas antes de enchufar de nuevo aparatos eléctricos.
3. Revisar el estado del resto de suministros (agua, gas, comunicaciones, etc.). No es recomendable utilizar el agua corriente para consumo humano en las horas siguientes a una inundación.
4. Hacer una lista con los daños sufridos, recopilar información y hacer fotos de los daños, es necesario para el informe a la compañía aseguradora. También es muy recomendable anotar detalles sobre el acontecimiento (fecha, hora, duración, nivel del agua, etc.).

23.6.2 Terremotos

Como evitar terremotos

Un terremoto es un fenómeno que aunque inevitable se puede minimizar su impacto y los daños que produzca. Tener previsto la forma de actuar en caso de encontrarse en esta situación ayudara.

Antes del terremoto

1. Realizar simulacros de evacuación periódicamente para poner en práctica el protocolo de emergencia.
2. Inspeccionar con frecuencia los elementos del exterior que puedan desprenderse, como equipos y estructuras en cubierta, tendidos eléctricos, etc. Comprobar el correcto anclaje de estos elementos.
3. Revisar las instalaciones que puedan romperse, como: cableado eléctrico, comunicaciones, conducciones de agua, combustibles, gas, tuberías de proceso, tanques aéreos, maquinaria, etc. Asegurarse de que estas instalaciones están bien ancladas y protegidas frente a elementos que puedan aplastarlas o perforarlas.
4. Revisar los anclajes y la estabilidad de estanterías, armarios.
5. Identificar los almacenamientos de productos químicos peligrosos y sitúalos en zonas seguras o en el exterior, con sistemas de contención de derrames.

6. Tener siempre a mano linternas y una radio que funcionen con pilas, reservas de comida enlatada, agua, botiquín de primeros auxilios, artículos de higiene personal, abrigo, y demás implementos necesarios para enfrentar la emergencia.

Durante el terremoto

1. Mantener la calma.
2. Sigue las indicaciones del protocolo de emergencia.
3. Evacuar a una zona segura, preferentemente en el exterior, alejada de edificios o estructuras verticales. Si no es posible, busca protección bajo el marco de una puerta, viga de carga, bajo un banco de trabajo u otro mueble sólido que proteja en caso de derrumbe.
4. Alejarse de los almacenamientos para evitar lesiones por caída de objetos.
5. Apartarse de ventanas para evitar cortes y lesiones por rotura de vidrios.
6. No permanecer cerca de instalaciones por las que circulen fluidos a presión o productos químicos peligrosos ya que podrían producirse roturas y/o estallidos.
7. No utilizar ascensores ni montacargas.

Después del terremoto

1. Tener en cuenta las indicaciones de las autoridades y mantenerse informado en tiempo real de la evolución de la situación.
2. En caso de haber quedado atrapado, conservar la calma; mire las alternativas para comunicarse con el exterior por medio de la emisión de golpes a tuberías o paredes las cuales puedan ser escuchadas por las brigadas de auxilio.
3. Verificar si hay lesionados, evitar moverlos a no ser que se encuentren expuestos a mayor peligro.
4. No volver al edificio hasta que no lo indiquen las autoridades. Generalmente tras un sismo de elevada magnitud se producen réplicas con menor intensidad, que también pueden suponer un peligro.
5. Cuando sea posible entrar, asegurarse de que las instalaciones energéticas (gas, electricidad) u otras instalaciones industriales (fluidos a presión, productos químicos peligrosos, etc.) no hayan sufrido daños antes de ponerlas en marcha.
6. Comprobar los almacenamientos de productos químicos peligrosos. Asegurarse de que no se han producido derrames.
7. Tener precaución al entrar en almacenes después de un terremoto ya que se puede haber producido caídas de objetos situados en las alturas.
8. Realizar un inventario de los desperfectos sufridos, con fotografías y anotaciones para dar parte a la compañía de seguros.

23.7 PLAN PARA AMENAZAS HUMANAS

23.7.1 Emergencias de Origen Social.

Huelgas, disturbios civiles o tumulto popular.

Puede presentarse por la inconformidad del personal que adelanta las labores, ocasionando el cese de actividades y a su vez retrasos además pueden ser protestas masivas por parte de grupos que buscan un cambio político o soluciones a situaciones adversas.

Lo que se puede hacer es:

Antes de la emergencia:

- Establecer puntos de encuentro y rutas de evacuación.
- Tener conocimiento acerca de resoluciones pacíficas.
- Planificar rutas alternativas de movilización.
- Durante la emergencia mantenerse informado y escuchar las advertencias y alertas emitidas por los gobiernos locales, la policía o los organismos de protección civil.
- Evitar en lo posible visitar la zona afectada.

Después de la emergencia:

- Esperar que las autoridades tomen sus puestos de trabajo habituales.
- Esperar noticias.

23.7.2 Amenaza de Bomba o Explosión.

En emergencias de este origen puede hacer lo siguiente:

- Buscar protección en lugares sólidos.
- Alejarse del lugar donde ocurre la emergencia.
- Dar aviso a las autoridades más cercanas.
- Definir un método de transporte seguro.
- Hacer un desalojo total del área y sus alrededores.

- Reconocer las actividades en caso de emergencia que se dan en el plan de prevención y control de incendios que se asemejan al procedimiento que hay que realizar en caso de bomba o explosión.

23.7.3 Epidemia.

Antes de la epidemia:

- Promover el aseo diario en las manos antes de comer y luego de ir al baño.
- Mantener jabón en los baños de la empresa Productos Comestibles Toliboy SAS.
- Lavar periódicamente las cisternas.
- Observar y avisar cualquier síntoma que indique alguna anomalía.
- Identificar el Centro de Salud más cercano a la empresa Productos Comestibles Toliboy SAS.

Durante la epidemia:

- Reportar de inmediato sobre los síntomas que se estén presentando.
- Realizar el diagnóstico de confirmación con el fin de identificar el tipo de enfermedad viral de tipo de transmisión o infectocontagiosa al que se está enfrentando.
- Reportar y buscar que se brinde el servicio médico necesario tanto en la empresa Productos Comestibles Toliboy SAS y si fuese necesario en la comunidad.
- Solicitar apoyo a los centros de salud para que se realice el seguimiento correspondiente.

Después de la epidemia:

- Las personas afectadas deben seguir el tratamiento que se les proporcione y si es necesario una incapacidad, luego de ello podrá volver a retomar sus actividades laborales diarias.
- Realizar capacitación a los trabajadores para que conozcan los métodos de prevención y evitar el contagio de estas enfermedades.
- Acatar las recomendaciones que de si es el caso el Ministerio de Salud y Protección Social.

24. PROGRAMA DE PRIMEROS AUXILIOS

Los primeros auxilios son el conjunto de actuaciones y técnicas que permiten la atención inmediata de una persona accidentada, hasta que llega la asistencia médica profesional, a fin de que las lesiones que ha sufrido no empeoren. De esta actuación dependerá la evolución de la persona accidentada.

De igual manera contar con los materiales esenciales y necesarios frente a una emergencia como lo es el botiquín, permite que se auxilie a los heridos y todos aquellos que lo necesiten.

24.1 OBJETIVOS

- Mantener y conservar vivo al accidentado.
- Asegurar el traslado de los accidentados a un centro asistencial
- Evitar nuevas lesiones o complicaciones.
- Poner al accidentado lo antes posible en manos de servicios médicos.
- Evitar infecciones o lesiones secundarias.

24.2 ORDEN DE ACTUACIÓN ANTE UNA EMERGENCIA

a) Proteger

En primer lugar protegerse a sí mismo y luego a la víctima. Hay que asegurar el lugar de los hechos con el fin de evitar que se produzcan nuevos accidentes o se agraven los que ya han ocurrido. Solo si existe peligro para el accidentado se le desplazará, siempre manteniendo el eje cabeza-cuello-tronco.

b) Alertar

- Avisar a los equipos de socorro y autoridades, por el medio más rápido posible.

- Indicar el lugar o localización del accidente.
- Tipo de accidente o suceso.
- Número aproximado de heridos.
- Estado o lesiones de los heridos, si se conoce.
- Indicar si existen factores que puedan agravar el accidente.

Si la petición de socorro se realiza desde algún teléfono procurar identificarse y facilitar el número desde el que llama con el fin de poder establecer un contacto posterior para informar o recabar más datos.

Las llamadas anónimas o desde teléfonos sin identificar no inspiran confianza. Hay que saber que de la información que se da va a depender tanto la cantidad como la calidad de medios humanos y materiales que lleguen al lugar del accidente.

c) Socorrer

Esta es la finalidad principal de los primeros auxilios pero para hacerlo correctamente hay que realizar previamente la evaluación del herido. Hay que socorrer al accidentado o enfermo repentino hasta que llegue el personal especializado.

- Atender primero a los lesionados más graves.
- Realizar un interrogatorio.
- Revisar de pies a cabeza al lesionado.
- Cuantificar signos vitales: respiración, pulso.
- Verificar si los signos vitales de la víctima se modifican mientras llega el personal de emergencia.

24.3 TIPOS DE PRIMEROS AUXILIOS

24.3.1 Emergentes o emergencias:

Existe peligro vital para la vida del lesionado como por ejemplo una parada cardiorrespiratoria, asfixia, envenenamientos graves, shock.

24.3.2 No emergentes

No hay peligro vital como puede ser fractura de brazo, quemaduras leves.

24.4 NORMAS GENERALES PARA PRESTAR PRIMEROS AUXILIOS

- Actuar con rapidez pero conservando la calma.
- Evitar aglomeraciones.
- No mover a la persona herida salvo que sea imprescindible.
- Traslado adecuado.
- No dar al herido de beber, comer o medicar.
- Tranquilizar al herido.
- Mantener al herido caliente.
- Hacer solo lo imprescindible.
- Si no se sabe, abstenerse.

24.5 BOTIQUÍN DE PRIMEROS AUXILIOS

El botiquín de primeros auxilios es un recurso básico para las personas que prestan un primer auxilio, ya que en él se encuentran los elementos indispensables para dar atención satisfactoria a víctimas de un accidente o enfermedad repentina y en muchos casos pueden ser decisivos para salvar vidas.

El botiquín de primeros auxilios debe estar en todo sitio donde haya concentración de personas en la empresa Productos Comestibles S.A.S Toliboy y su contenido cambia de acuerdo a las necesidades.

Dependiendo del riesgo existente en la empresa, del tamaño de la misma y de las facilidades de acceso al centro de asistencia más próximo así como de la fecha de creación de los citados lugares de trabajo, se deberá procurar desde un botiquín portátil hasta una sala especial.

24.5.1 Elementos Esenciales

Los elementos esenciales de un botiquín de primeros auxilios se pueden clasificar así:

- Antisépticos
- Material de curación
- Instrumental y elementos adicionales
- Medicamentos

Antisépticos:

Los antisépticos son sustancias cuyo objetivo es la prevención de la infección evitando el crecimiento de los gérmenes que comúnmente están presente en toda lesión.

Cuando se presentan individualmente en sobres que contienen pañitos húmedos con pequeñas cantidades de solución, se facilita su transporte y manipulación.

- **Yodo:** Se utiliza como jabón y solución para realizar la limpieza y desinfección de lesiones, puede producir reacción alérgica, por lo que no se debe usar en pacientes con antecedentes alérgicos al yodo.
- **Alcohol al 70%:** También se usa para la limpieza de la piel, antes de la inyección. No es aconsejable utilizarlo en una herida por que irrita los tejidos. Se usa para desinfectar termómetros clínicos, pinzas, tijeras u otro instrumental.
- **Suero fisiológico o solución salina normal:** Se utiliza para limpiar o lavar heridas y quemaduras, también como descongestionante nasal se presenta en bolsa por 50cc, 100cc, 250cc, 500cc o frasco gotero plástico por 30cc, en su reemplazo se puede utilizar Agua estéril.
- **Jabón:** De tocador, barra o líquido para el lavado de las manos, heridas y material.
- **Mercurio cromo al 2%:** Es un antiséptico (detiene el desarrollo de microbios), utilizar en heridas pequeñas, su acción es limitada.

Material De Curación:

El material de curación es indispensable en el botiquín de primeros auxilios y se utiliza para:

- Controlar hemorragias, limpiar, cubrir heridas o quemaduras.
- Prevenir la contaminación e infección.

Productos De Gasas:

- **Gasas:** Se sugieren aquellas que vienen en paquetes que contienen una o más gasitas estériles individuales (7.5 cm por 7.5 cm). Material suficiente para tratar una lesión solamente. Cada paquete se halla cerrado en cobertura estéril. Se utiliza para limpiar y cubrir heridas o detener hemorragias.
- **Compresas:** Porción de gasa orillada cuadrada, estéril lo suficiente grande (38 a 40cm) para que se pueda extender más allá del borde de la herida o quemadura. También es útil para atender una hemorragia.
- **Algodón:** Se utiliza para forrar inmovilizadores, improvisar apósitos y desinfectar el instrumental, nunca se debe poner directamente sobre una herida abierta.
- **Vendas:** Es indispensable que haya vendas en rollo y triangulares. Se recomienda incluir vendas elástica y de gasas de diferentes tamaños (1,2,3 pulgadas).
- **Vendas Adhesivas:** Tales como curitas, son útiles para cubrir heridas pequeñas.

- **Baja lenguas:** En primeros auxilios se utilizan para inmovilizar fracturas o luxaciones de los dedos de las manos.
- **Esparadrapo:** Se utiliza para fijar gasas, apósitos, vendas y para afrontar los bordes de las heridas.
- **Algodón:** Se utiliza para forrar tablilla o inmovilizadores, improvisar apósitos y desinfectar el instrumental, nunca se debe poner directamente sobre una herida abierta.

23.5.2 Instrumental y Otros Elementos Adicionales

- Guantes desechables.
- Tijeras.
- Termómetro oral.
- Lista de teléfonos de emergencia.
- Manual o folleto de primeros auxilios.
- Pañuelos desechables.
- Toallas húmedas.
- Manta térmica.
- Bolsa de plástico.
- Vasos desechables.
- Aguja.
- Hielo.
- Pinzas.
- Linterna.
- Caja de fósforos.
- Gotero.

24.5.3 Medicamentos

Analgésicos

El botiquín de primeros auxilios debe contener principalmente analgésicos, calmantes para aliviar el dolor, sin embargo no deben usarse indiscriminadamente porque por su acción puede ocultar la gravedad de una lesión.

Los principales analgésicos que se utilizan son de ácido acetilsalicílico y acetaminofén que en el mercado, puede encontrarse con diferentes nombres comerciales, estos también son antipiréticos (bajan la fiebre).

- **Acetaminofén:** Administrar siempre con agua, nunca con café, gaseosa o bebidas alcohólicas. No se debe administrar a personas con anemia, lesiones renales y hepáticas.

- **Ácido acetilsalicílico:** Conocido comercialmente como aspirina (adultos-niños), que evitan molestias a nivel gástrico.

Para administrar estos analgésicos o calmantes se debe tener las siguientes precauciones:

1. Administrar siempre con agua, nunca con bebidas alcohólicas.
 2. No administrar a personas con problemas gástricos (úlceras).
 3. No administrar a personas que sangran con facilidad (hemofílicos)
 4. No administrar durante el embarazo, tanto la madre como hijo corren riesgo, porque se afecta el mecanismo de coagulación.
 5. No administrar a personas con problemas renales.
 6. No administrar a personas con historia de alergia a este medicamento.
- **Sobres de suero oral:** Es indispensable tenerlos ya que, además de administrarse en casos de diarrea para evitar complicaciones de ésta, también resulta útil para administrar en casos de quemaduras hemorragias o en cualquier situación que la víctima presenta deshidratación, evitando así que entre en shock.

Antihistamínicos

No es un medicamento esencial en la dotación del botiquín. Los antihistamínicos están indicados para personas que presentan reacción alérgica grave a las picaduras de insectos y se encuentren lejos de un centro sanitario mientras se traslada para la atención médica.

Estos medicamentos tiene como efectos secundarios; sedación, somnolencia, disminución de los reflejos. No debe mezclarse con licor porque produce mareo, incoordinación, visión borrosa, visión doble, náuseas, vomito, dolor de cabeza.

24.6 PRIMEROS AUXILIOS

24.6.1 Heridas

Las heridas son lesiones que generan la pérdida de continuidad en la integridad de los tejidos blandos. Por tejidos blandos entendemos piel, músculo, tejido subcutáneo, órganos blandos, tendones, nervios, entre otros.

Pueden producirse por agentes externos (cuchillos, vidrios, latas, etcétera) o agentes internos (hueso fracturado). A su vez encontramos tipos de heridas abiertas y cerradas, simples y complicadas.

Las heridas acarrear dos riesgos que es necesario evitar para que no pasen a mayores: la hemorragia (conlleva al estado de choque) y la infección.

Las heridas son muy frecuentes en todas las personas y es por esto que es necesario saber como mínimo cómo reaccionar ante ellas y como realizar las curaciones.

24.6.1.1 Tipos De Heridas

Abiertas

- Separación de los tejidos blandos.
- Mayor posibilidad de infección.

Cerradas

- No se observa separación de los tejidos blandos. Generan hematoma (hemorragia debajo de la piel) o hemorragias en viseras o cavidades.
- Producidas por golpes generalmente.
- Requieren atención rápida porque pueden comprometer la función de un órgano o la circulación sanguínea.

Simple

- Afectan únicamente la piel, no alcanzan a comprometer órganos. Raspones, arañazos, cortes, etc.

Complicadas

- Extensas y profundas con abundante hemorragia.
- Lesiones en músculos, nervios, tendones, órganos internos, vasos sanguíneos y puede o no existir perforación visceral.

24.6.1.2 Situaciones Posibles

Existen diversas clasificaciones de acuerdo a sus características:

- **Heridas punzantes**

Son causadas por objetos puntiagudos y pueden ocasionar dolor, hemorragia escasa, orificio de entrada no muy notorio, profundidad, puede presentar perforación de vísceras y hemorragia interna, infección y es considerada muy peligrosa.

- **Cortantes**

Ocasionadas por objetos afilados.

Generalmente estas heridas son con bordes limpios y lineales, de hemorragia escasa, moderada o abundante.

Puede afectar músculos, tendones y nervios.

- **Abrasiones**

Raspones, causadas por fricción o rozamiento de la piel con superficies duras. La capa más superficial de la piel (epidermis) es la que se ve afectada. Frecuentemente se infectan, pero se curan rápidamente.

- **Laceraciones**

Lesiones producidas por objetos de bordes dentados, generan desgarros del tejido y los bordes de las heridas se presentan irregulares.

- **Avulsivas**

Lesión con desgarrar, separa y destruye el tejido, suele presentar una hemorragia abundante.

- **Amputación**

Pérdida de un fragmento o una extremidad.

- **Contusas**

Son producidas por la resistencia que ejerce el hueso ante un golpe (de puño, piedras, palos, etc.), produciéndose la lesión de los tejidos blandos. Hematoma y dolor son las causas más comunes de estos tipos de heridas.

- **Magulladuras**

Heridas cerradas generadas por golpes. Se divisan como una mancha de color morado.

- **Aplastamiento**

Pueden generar fracturas, hemorragias externas e internas abundantes, y lesión de órganos.

24.6.1.3 Pasos para la limpieza de la herida

1. Se debe preparar gasas, antiséptico, guantes, desinfectar tijeras y pinzas, etc., todo se debe poner sobre una superficie limpia.
2. Lavado de manos con agua y jabón.
3. Ponerse guantes desechables.
4. Descubrir la herida y retirar o recortar pelo, cabello, etc.
5. Lavar con abundante agua y jabón o con un antiséptico.

6. Limpiar con gasas estériles desde el centro de la herida hasta la periferia (exterior).
7. Si observa cuerpos extraños sueltos, se debe realizar un lavado con suero fisiológico a chorro para arrastrarlos con la ayuda de gasas estériles o pinzas, pero si se encuentran incrustados, evitar retirarlos.
8. Secar la herida con gasas, desde el centro hasta la periferia.
9. Aplicar un antiséptico, como yodo.
10. Cubrir la herida con un apósito estéril.
11. Fijar con esparadrapo el apósito.
12. Si el apósito se empapa con sangre se debe colocar otro encima, sin retirar el primero.
13. Si la herida no es superficial, luego de limpiarla y cubrirla, se debe proceder al traslado del herido a un centro médico.
14. Lavar las manos luego de realizar el procedimiento.

24.6.2 Hemorragias

Podemos definir hemorragia como la salida de sangre de los vasos sanguíneos como consecuencia de la rotura de los mismos.

- **Hemorragia interna.**

Síntomas del shock:

La persona puede estar consciente o no.

Palidez.

Sudoración fría.

Extremidades frías.

Labios azulados.

Pulso débil y acelerado.

Respiración superficial y acelerada.

Mientras llega la ambulancia o las personas especializadas en primeros auxilios hay que tumbar a la persona herida con la cabeza más baja que las piernas (con las piernas más altas que el resto del cuerpo).

- **Hemorragia nasal**

Comprimir ligeramente la aleta nasal del lado sangrante hacia el tabique nasal durante 10 minutos, si no cesa continuar otros 10 minutos.

Si continúa, coloque una gasa o algodón empapado en agua oxigenada en la fosa nasal que sangra introduciéndola poco a poco.

Aplique frío local en el lado sangrante.

Si la hemorragia dura más de 30 minutos acudir al centro médico más cercano.

Actuación:

- Lavarse las manos.
- Colocarse los guantes.
- Detener la hemorragia: Si es abundante pedir ayuda.

1ª Opción: Compresión Directa del Punto Sangrante.

- Comprimir directamente la zona que sangra, con gasas o pañuelos limpios.
- Mantener la compresión entre 5 y 10 minutos.
- Si sigue sangrando, añadir más gasas.
- Mantener siempre el miembro elevado.
- Sujetar las gasas con vendaje compresivo.

2ª Opción: Compresión de la Arteria Sobre el Hueso Subyacente.

Si a pesar de lo anterior, persiste la hemorragia, realizar compresión directa sobre la arteria correspondiente a la zona del sangrado y siempre por encima de la misma, con:

a) Si la hemorragia es en el brazo: Compresión con la yema de los dedos sobre la arteria humeral.

b) Si la hemorragia es en la pierna: Compresión con el talón de la mano sobre la arteria femoral.

Qué no hacer:

- Quitar gasas empapadas.
- Se deben evitar los torniquetes, pues al evitar completamente el paso de sangre se dañan también zonas sanas.

24.6.3 Cuerpos Extraños

En los ojos

Actuación:

- Lavarse las manos.
- Colocarse los guantes.
- Localizar el cuerpo extraño y extraerlo con ayuda de una gasa estéril o a través de lavados abundantes con suero fisiológico o, en su defecto, agua.
- Cubrir el ojo con gasa estéril y enviar a un centro de salud.
- Si no localizamos el cuerpo extraño, lavarlo y luego proceder a enviarlo a un centro de salud.

Qué no hacer:

- Frotar el ojo.
- Usar objetos punzantes para extraer el cuerpo extraño.
- Realizar manipulaciones innecesarias.

En la nariz y en los oídos

- No tocarlos y acudir a un centro sanitario.

24.6.4 Quemaduras**Quemaduras térmicas (por calor o llama)****Actuación:**

- Lavarse las manos.
- Colocarse los guantes.
- Retirar relojes, pulseras, anillos, etc.
- Exponer la zona quemada bajo el chorro de agua fría durante 10 minutos (de reloj).
- Cubrir la zona con gasas estériles, a ser posible empapadas con suero fisiológico o agua.
- Elevar la zona afectada.
- En grandes quemados, cubrirlos con mantas.
- Acudir a un centro de Salud

Qué no hacer:

- Aplicar pomadas. Aplicar remedios caseros.
- Utilizar hielo o agua helada.
- Romper ampollas.
- Utilizar antisépticos con colorantes.
- Arrancar la ropa pegada al cuerpo por la quemadura.
- Quemaduras químicas (por productos químicos)
- Quitar la ropa de la zona afectada.
- Lavar abundantemente con agua (ducha de cuerpo entero, ducha lavaojos, grifo de lavabo, etc. según cada caso), al menos durante 20 ó 30 minutos.
- Acudir a un centro sanitario.

Quemaduras eléctricas

- Cortar la corriente eléctrica.
- Aislarse al rescatar al herido.

- Apartarlo de la corriente eléctrica con ayuda de una pértiga de material aislante (por ejemplo el palo de madera de una escoba).
- Subirse sobre algo aislante (silla de madera, caja de plástico de refrescos, etc.) para rescatar al accidentado.
- Avisar a los centros de Salud.
- Valorar a la persona accidentada y socorrerla.

24.6.5 Congelaciones

- Calentamiento moderado con agua de la zona afectada.
- Aflojar ropas.
- No frotar la zona con nada.
- Acudir a un centro de Salud.

24.6.6 Lipotimia

Déficit transitorio del riego sanguíneo cerebral. Los síntomas son mareo, sudoración, pesadez, debilidad en piernas y pérdida de conocimiento de forma breve.

Actuación:

Ante los primeros síntomas:

- Sentarlo con la cabeza entre los muslos o tumbado con los miembros inferiores elevados.
- Aflojarle la ropa.
- Airear el lugar y evitar curiosos.

Ante pérdida de conocimiento:

- Tumbarlo con los miembros inferiores elevados.
- Colocarlo en posición lateral de seguridad (PLS).
- Proteger tanto del frío como del calor.
- Vigilar constantemente al herido: respiración, pulso.
- Avisar a los centros de salud.

Qué no hacer:

Dar de beber o comer al herido.

24.6.7 Convulsiones

Suelen darse en pacientes epilépticos. La epilepsia es una enfermedad neurológica producida por una lesión cerebral y que puede provocar crisis

convulsivas potentes llamadas "ataques o crisis epilépticas". Los signos y síntomas que presenta son: caída al suelo con pérdida de conciencia, ojos cerrados o entreabiertos y en blanco, boca cerrada, encajada, convulsiones (movimientos repetitivos e involuntarios) y en ocasión relajación de esfínteres.

Actuación:

- Durante las convulsiones:
- Pedir ayuda.
- Retirar los objetos de alrededor que puedan dañar a la víctima.
- Aflojar la ropa que pueda comprimirle.
- Evitar que se lastime sujetando a la persona sin violencia. Proteger la cabeza.
- No intentar abrir la boca.
- Gire de lado a la víctima si presenta vómito.

Cuando cese la crisis:

- Colocar al paciente en posición lateral de seguridad.
- Esperar hasta que llegue la asistencia médica.

Qué no hacer:

- Tapar la boca.
- Si tiene la boca cerrada, intentar colocarle un objeto entre sus dientes.

24.6.8 Contusiones

Es una lesión por impacto de un objeto en el cuerpo, que no produce la pérdida de continuidad de la piel, pero puede producir lesión por debajo de ella y afectar a otras estructuras. Según la intensidad del impacto puede aparecer hematoma, edema y aplastamiento intenso de partes blandas.

Actuación:

- Aplicar frío local sin contacto directo con la piel (envuelto en un paño).
- Elevación del miembro si se trata de una extremidad.
- En aplastamientos intensos debe inmovilizarse la zona afectada, como si se tratara de una lesión ósea.

24.6.9 Esguince

Separación momentánea de las superficies articulares que produce una distensión (o rotura) de los ligamentos. Síntomas: dolor, inflamación, impotencia funcional.

Actuación:

- En las primeras 36-48 horas aplicar frío en la zona, en forma de bolsas frías o compresas.
- Reposo de la articulación mediante inmovilización.
- Elevación de la zona lesionada. El brazo en cabestrillo y la pierna horizontal.
- Derivar a centro sanitario.

24.6.10 Luxación

Es la separación mantenida de las superficies articulares. Se produce por una flexión o extensión más allá de los límites normales o bien por un golpe directo en la articulación. A diferencia del esguince, las superficies articulares quedan separadas y acompañándose de desgarro o rotura de ligamentos. Se manifiesta por dolor muy intenso, hinchazón, pérdida de fuerza y deformidad de la articulación.

Actuación:

- Aplicar frío local.
- Dejar la articulación tal y como se encuentre sin intentar corregir la deformidad.
- Inmovilizar.
- Llevarlo al centro de Salud.

Qué no hacer:

- Movilizar la zona o articulación lesionada.
- Intentar corregir la deformidad.
- Aplicar pomadas o analgésicos.

24.6.11 Fracturas

Pérdida de la continuidad de un hueso (desde simple fisura a rotura total). Pueden ser: cerradas, no producen herida en la piel, o abiertas, el hueso sale al exterior produciendo herida en la piel, por lo que existe peligro de infección.

Síntomas:

Dolor intenso, deformidad, desdibujo, acortamiento, inflamación y tumefacción, impotencia funcional acusada, oído crujido.

Actuación:

- No movilizar, a menos que sea necesario.

- No reducir la fractura, es decir, no intentar introducir fragmentos óseos que sobresalgan de la piel.
- Retirar objetos que puedan oprimir debido a la inflamación de la zona afectada (anillos, pulseras...).
- En fracturas cerradas aplicar frío local, protegiendo la piel (hielo envuelto en un paño).
- Si hay que mover o trasladar a la persona accidentada, inmovilizar sin reducir la zona fracturada, incluyendo articulaciones adyacentes.
- No realizar movimientos bruscos.
- Si es una fractura abierta, cubrir la herida con apósitos estériles ó limpios antes de inmovilizar.
- Traslado al centro de Salud

Para inmovilizar una fractura se deben seguir las siguientes recomendaciones:

- Inmovilizar con material rígido (férulas) o bien con aquel material que una vez colocado haga la misma función que el rígido (pañuelos triangulares).
- Almohadillar las férulas que se improvisen (maderas, troncos...).
- Inmovilizar una articulación por encima y otra por debajo del punto de fractura:
- Antebrazo: desde raíz de los dedos a axila, codo a 90° y muñeca en extensión.
- Muñeca: desde raíz de los dedos a codo, muñeca en extensión.
- Dedos mano: desde punta de los dedos a muñeca, dedos en semiflexión.
- Fémur y pelvis: desde raíz de los dedos a costillas, cadera y rodillas en extensión; tobillo a 90°.
- Tibia y peroné: desde raíz de los dedos a ingle, rodilla en extensión, tobillo a 90°.
- Tobillo y pie: desde raíz de los dedos a rodilla, tobillo a 90°.
- Inmovilizar en posición funcional (si se puede) y con los dedos visibles.
- Nunca reducir una fractura (no poner el hueso en su sitio).
- Evacuar siempre a un centro hospitalario.

Qué no hacer:

- Realizar movimientos innecesarios.
- Aplicar calor.
- Dar pomadas, analgésicos, antiinflamatorios, etc., ya que pueden enmascarar síntomas.
- Intentar reducir fracturas o luxaciones.

Fracturas De Consideración Importante

a) Fracturas de cráneo

Se sospechará ante la observación de hemorragia nasal o salida de líquido transparente (líquido cefalorraquídeo).

b) Fracturas de columna vertebral

Se sospechará si la persona no puede mover alguna extremidad.

Actuación en ambas situaciones:

- No tocar al accidentado, indicando a la persona que debe permanecer inmóvil. No permitir que flexione o gire el cuello. No flexionar nunca al herido.
- Avisar a los servicios sanitarios, para ser trasladado en condiciones adecuadas. Mover siempre en bloque y en plano duro por más de una persona.
- Permanecer a su lado, controlando consciencia, respiración y pulso.

24.6.12 Intoxicaciones

Se produce por exposición, ingestión, inyección o inhalación de una sustancia tóxica siempre y cuando sea de composición química ya que si el compuesto es natural se le llamara ingesta excesiva y esto por cualquier sustancia sea natural, química, procesada o creada.

Actuación:

Ante la sospecha de intoxicación es de vital importancia conocer el producto causante.

- ¿Qué producto se ha manejado y en qué cantidad?
- ¿Cuándo y durante cuánto tiempo se ha manejado?
- ¿Qué tipo de síntomas se han observado?
- ¿Había tomado alcohol o alguna medicina?

Por ingestión

- Conocer el producto causante.
- Llamar al Instituto Nacional de Toxicología.
- Trasladar al paciente a un hospital.
- No provocar el vómito en caso de ingestión de sustancias cáusticas., o en caso de que el herido esté inconsciente.

- En casos excepcionales y si el paciente está consciente: administrar agua albuminosa (seis claras de huevo disueltas en un litro de agua). Dar a cucharadas, como máximo 1/2 litro.

Salpicaduras

- Retirar toda la ropa y joyas.
- Lavado exhaustivo con agua.

Salpicadura en ojo

- Lavado con agua, al menos 20 minutos, del ojo afectado.

Intoxicación por inhalación

- Protegerse/Avisar:
- Evitar actuar solo.
- Usar mascarillas adecuadas.
- Si es necesario utilizar equipos autónomos.
- Valorar la causa de intoxicación: gases pesados y no pesados, plaguicidas, etc.
- Avisar al Instituto Nacional de Toxicología.

Socorrer:

- Retirar al accidentado del ambiente tóxico.
- Valorar nivel de conciencia y respiración.
- Administrar oxígeno.
- Trasladar a un centro hospitalario

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

- Salud y Seguridad en el Trabajo no significan gastos operativos o de otra índole, al contrario, son inversión que generan un ambiente de trabajo armonioso y saludable a todo nivel, en todas las áreas y sobre todo a nivel humano, creando ambientes laborales sanos y seguros. El mejor negocio es la inversión en salud ocupacional, por tanto, salud es productividad y no gasto.
- La salud de los trabajadores significa un interés primordial a cuidar por parte del empleador, pues esto, genera bienestar tanto en lo psicológico y lo social, mejorando de este modo la productividad de la empresa.
- La productividad del trabajador, depende de la satisfacción laboral. Por tanto, todos están llamados a contribuir en el mejoramiento del clima laboral.
- Utilizar los formatos planteados en los anexos para tener un adecuado registro de la información.
- Para garantizar la atención de primeros auxilios en un accidente de trabajo ocurrido durante la jornada laboral, se requiere la capacitación y entrenamiento permanente de las personas que conforman la brigada.
- Es importante mantener el botiquín de primeros auxilios con dotación suficiente y deberá ser revisado de forma periódica.
- Llevar un registro de los extintores para saber cuándo se deben recargar o cambiar en dado caso.
- Se deben organizar capacitaciones a los trabajadores por medio del grupo de bomberos y de la ARL.
- Se deben realizar cada una de las reuniones del comité de Salud ocupacional, llevar registros y actualizarlo cada año.

- Actualizar el Programa de Salud Ocupacional de acuerdo a lo que exige la ley año a año, para cumplir con lo establecido.

REFERENCIAS

Álvarez, F. (2006). Salud Ocupacional. En F. Álvarez, Salud Ocupacional. Bogotá D.C.: Ecoe Ediciones.

Ayala, C. (1999). Legislación en Salud Ocupacional. En C. Ayala, Legislación en Salud Ocupacional. Bogotá.

Betancur, F. (1996). Conceptos y Acciones Básicas del Programa de Salud Ocupacional. Medellín: Suratep S.A.

Betancur, F. (1996). Conceptos y Acciones Básicas del Programa de Salud Ocupacional 2da Edición. En F. Betancur, Conceptos y Acciones Básicas del Programa de Salud Ocupacional. Medellín.

Carril, J. L. (1996). Manual de Higiene Industrial. Mapfre.

Centro Agroindustrial y de Fortalecimiento Empresarial del Casanare. (Febrero de 2009). Subprograma de Seguridad Industrial. Recuperado el 9 de Julio de 2015, de <http://www->

saludocupacionalosgebosa.blogspot.com/2009/02/subprograma-de-seguridad-industrial.html

Demsa. (Agosto de 2011). Manual de Empresas Prevención de Incendios.

Recuperado el 16 de Mayo de 2015, de http://www.demsa.com.ar/manual_empresas.pdf

Enfoque Ocupacional en la Red. (7 de Julio de 2011). Enfoque Ocupacional en la Red.

Recuperado el 28 de Mayo de 2015, de <http://www.enfoqueocupacional.com/2011/07/definicion-de-salud-ocupacional-segun.html>

FACECOLDA. (Abril de 2013). Federación de Aseguradores Colombianos.

Recuperado el 20 de Junio de 2015, de La Enfermedad Laboral en Colombia:
<http://ccs.org.co/img/Enfermedad%20Laboral%20en%20Colombia%20Fasecolda.pdf>

Gómez, F. (2005). Modulo: Compendio Salud Ocupacional. Sogamoso:
Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia.

HENAO, F. (2009). Condiciones de trabajo y salud. Bogotá D.C.

MAHECHA, M. (1992). El trabajo y la salud ocupacional, Conceptos, riesgos, prevención y control. Tunja.

Marín, M., & Pico, M. (2004). Fundamentos de Salud Ocupacional. En M. Marín, & M. Pico, Fundamentos de Salud Ocupacional. Manizales: Universidad de Caldas.

Normatividad Salud Ocupacional. (s.f.). Buena Salud Ocupacional. Recuperado

el 16 de Junio de 2015, de <http://www.buenasaludocupacional.com/?cat=6>

Organización Internacional del Trabajo. (s.f.). Organización Internacional del Trabajo. Recuperado el 18 de Junio de 2015, de <http://www.ilo.org/global/about-the-ilo/mission-and-objectives/lang-es/index.htm>

Organización Mundial de la Salud. (s.f.). Organización Mundial de la Salud. Recuperado el 6 de Junio de 2015, de <http://www.cinu.org.mx/negocios/who.htm>

Organización Panamericana de la Salud. (s.f.). Organización Panamericana de la Salud. Recuperado el 6 de Junio de 2015, de http://www.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=91&Itemid=220&lang=es

Planeta Azul. (s.f.). Tips Planeta Azul. Recuperado el 10 de Junio de 2015, de <http://comunidadplanetaazul.com/agua/tips-planeta-azul/medidas-antes-durante-y-despues-de-una-inundacion/>

Positiva Compañía de Seguros S.A. (s.f.). ARL POSITIVA. Recuperado el 10 de Julio de 2015, de Señalización y Demarcación de Áreas: <http://es.slideshare.net/profesorflavio8a/sealizacion-y-demarcacion-positiva-2009-49-diapositivas>

QUIROZ, H. (2001). Fundamentos y legislación de la calidad y auditoría en salud.

Rocha, A. (Enero 2012). Programa de Salud Ocupacional. Bogotá D.C.

Sanatorio Allende. (s.f.). Exámenes Médicos Laborales. Recuperado el 10 de

Junio 2015, de http://www.sanatorioallende.com/web/ES/que_exigenmedicos_laborales.aspx

Seguridad y Servicios Señalización S.A. Recuperado el 13 de Julio de 2015, de

Señalización de Seguridad Industrial:
http://www.seguridadyservicios.com/index.php?option=com_content&view=article&id=2&Itemid=4 señalizacion

Seguros de Riesgos Laborales Suramericana S.A. (s.f.). ARL SURA.

Recuperado el 20 de Junio 2015, de
<http://www.arlsura.com/index.php/centro-de-legislacion-sp-26862/136->

ANEXOS

ANEXO A
FORMATO ENCUESTA SATISFACCION A USUARIOS



**UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE
COLOMBIA
FACULTAD CIENCIAS ECONÓMICAS Y ADMINISTRATIVAS
ESCUELA ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS**



**INSTRUMENTO DE SATISFACCIÓN A USUARIOS DEL
PROGRAMA DE SALUD OCUPACIONAL**

Marque con una “X” la respuesta que considere más apropiada:

1. Esta usted informado sobre las actividades que realiza el programa de Salud Ocupacional:
a – Completamente []
b – Parcialmente []
c - No tiene información []

2. Considera que las acciones del programa de Salud Ocupacional son:
a - Buenas []
b - Regulares []
c - Deficientes []

3. Cuando necesita un servicio del programa de Salud Ocupacional es atendido:
a - Inmediatamente []
b - Debe esperar por mucho tiempo []
c - Tardíamente []

4. Las opiniones que usted expresa a los coordinadores del programa de Salud Ocupacional son tenidas en cuenta:
a - Siempre []
b - Algunas veces []
c - Nunca []

5. Considera que la capacitación que ha recibido del programa de Salud Ocupacional ha sido:

- a - Útil []
- b - Poco útil []
- c - Nada útil []

6. En relación con su puesto o área de trabajo, considera que los factores de riesgo han sido controlados:

- a - En su gran mayoría []
- b - Algunos []
- c - No han sido controlados []

7. Los elementos de protección personal le son suministrados:

- a - Siempre que los solicita []
- b - Ocasionalmente []
- c - No le son suministrados []

8. En términos generales el Programa de Salud Ocupacional lo considera:

- a - De gran importancia []
- b - No muy importante []
- c - Le es indiferente []

Fuente: Modelo Salud Ocupacional

ANEXO B.

FORMATO DE ENCUESTA SATISFACCION A PROVEEDORES



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE
COLOMBIA
FACULTAD CIENCIAS ECONÓMICAS Y ADMINISTRATIVAS
ESCUELA ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS



INSTRUMENTO DE SATISFACCIÓN A PROVEEDORES DEL PROGRAMA DE SALUD OCUPACIONAL

Marque con una “X” la respuesta que considere más apropiada:

1. Los recursos físicos y financiero s del Programa de Salud Ocupacional son:

- a – Suficientes []
- b - Insuficientes []
- c - Inadecuados []

2. El Equipo de personas que coordinan el Programa de Salud Ocupacional es:

- a - Suficiente []
- b - Insuficiente []
- c - Inadecuado []

3. Las políticas y objetivos del Programa de Salud Ocupacional de la empresa los considera:

- a - Adecuados []
- c - Inadecuados []

4. Las líneas de mando y los procesos de gestión administrativos relacionados con el Programa de Salud Ocupacional en su empresa los considera:

- a - Completos []
- b - Parciales []
- c - Inadecuados []

5. El tiempo que dispone para desarrollar las actividades del programa es:

a - Suficiente []

c - Insuficiente []

6. El trabajo que realiza le da la oportunidad de desarrollo personal y profesional:

a - Mucho []

b - Poco []

c - Nada []

7. Los logros alcanzados en el programa corresponden a sus expectativas:

a – Totalmente []

b - Parcialmente []

c - No corresponden []

8. En términos generales el desarrollo del Programa de Salud Ocupacional lo considera:

a - Bueno []

b - Aceptable []

c - Deficiente []

Fuente: Compendio Modulo Salud Ocupacional. Fabio Bonilla Gómez

ANEXO C.

FORMATO DE EXAMENES OCUPACIONALES

EVALUACIÓN MÉDICA OCUPACIONAL					
1. DATOS GENERALES					
Preocupacional: _____	Periódicas Programadas _____ Por cambio de Ocupación _____			Egreso _____	
Fecha: Día _____ Mes _____ Año _____					
Apellidos:	Nombres:			Fecha de Nacimiento Día _____ Mes _____ Año _____	
Identificación:	Sexo:	Edad:	Estado Civil:		
Dirección:	Teléfono:			Ocupación:	
2. DESCRIPCIÓN DEL CARGO					
Fecha de Ingreso:	Antigüedad:			Fecha de Egreso:	
Municipio:	Cargo:			Tipo de Vinculación:	
Breve descripción del cargo:					
Probables Factores de Riesgo:					
3. ANTECEDENTES OCUPACIONALES					
Enfermedad Profesional: Si _____ No _____Cuál: _____					
Empresa:		ARL:		Fecha:	
Accidente de Trabajo: Si _____ No _____ Lesión:					
Fecha:			ARL:		
4. ANTECEDENTES PERSONALES: PADECE O HA PADECIDO					
Neumonía		Cáncer		Epilepsia	
Asma		Anemia		Depresión	
Rinitis		Diabetes		Irritabilidad	
Otitis- Sinusitis		Trastornos digestivos		Vértigo-Mareos	

Angina de pecho		Infecciones Urinarias		Insomnio	
Bronquitis		Tuberculosis		Tabaquismo	

Hipertensión		Lumbago-ciática		Hábitos alcohólicos	
Hipotensión		Pérdida de conciencia		Adicción a drogas	
Taquicardia		Pérdida de memoria		Úlceras	

SI ES MUJER

Enfermedad mamaria		Enfermedad del Útero		Enfermedad de los ovarios	
Está embarazada		Semanas de gestación		Tiene Hijos	

Toma Medicamentos: Si_____ No_____	Intervenciones Quirúrgicas:	
Cuáles:		

5. ANTECEDENTES FAMILIARES

Declaro que los anteriores datos aportados por mí, son verdaderos y constituyen carácter de declaración jurada.

Firma del Examinado

Fuente: Autoras.

ANEXO D.
FORMATO DE EXAMEN CLINICO.

1. EXÁMEN CLÍNICO				
Estatura		Peso		IMC
FR.		FC.		Tensión Arterial
Lateralidad Dominante: Diestro____ Zurdo____ Ambidiestro____				
Sistema/ órgano		Normal	Anormal	Hallazgos
Cabeza y cuello	Tiroides			
Ojos	Conjuntivas			
	Córneas			
Oídos	Conducto auditivo.			
	Tímpanos			
Nariz	Tabique			
	Cornetes			
	Senos			
Bucofaringe				
Tórax	Corazón			
	Pulmones			
Abdomen	Vísceras			
	Pared abdominal			
Genitales				
Extremidades	Miembros superiores			
	Miembros inferiores			
	Vascular			
Neurológico	Columna			
Piel	Cicatrices			

Fuente: Autoras.

ANEXO E.
FORMATO DE ANALISIS DE LABORATORIO

ANÁLISIS DE LABORATORIO				
Examen		Normal	Anormal	RESULTADO
Hemograma:	HB HTO Leuco			
Prueba de Orina				
Coprológico				
Colesterol Total				
Colesterol HDL				
Colesterol LDL				
Colesterol VLDL				
Triglicéridos				
Frotis/ cultivo faríngeo				
Hemoclasificación	A. B. O. AB. RH:			
Serología				
Colinesterasa				
Pruebas Hepáticas				
Pruebas de coagulación				
Otro				

Fuente: Autoras.

ANEXO F.
FORMATO DE DIAGNOSTICO MEDICO O APTITUD

DIAGNÓSTICO			
Sospecha de EP: SI____ NO____ Cuál_____			
APTITUD LABORAL: Apto____ Apto con restricciones____ No apto____ Aplazado____			
PERIÓDICO: Puede continuar con su labor____			
RETIRO: Satisfactorio____ No satisfactorio____			
RECOMENDACIONES MÉDICAS		RECOMENDACIONES OCUPACIONALES	
Remisión a EPS		Uso de EPP	
Remisión a ARP		Ingreso al SVE	
Continuar Tratamiento		Reasignar funciones	
		Reubicación temporal	
RECOMENDACIONES DE HáBITOS DE VIDA SALUDABLES			
Actividad física____ Reducir consumo de alcohol____ Dejar de fumar____ Control de peso____ Otro____ Cuál_____			
RECOMENDACIONES U OBSERVACIONES			
TRABAJADOR:		MÉDICO:	
Nombre:_____		Nombre:_____	
Firma:_____		Firma:_____	
Cédula:_____		Licencia de Salud Ocupacional:_____	
Declaro que la información suministrada es veraz y puede ser verificada.			

Fuente: Autoras.

ANEXO G.
FORMATO DE EXAMENES COMPLEMENTARIOS

EXÁMENES COMPLEMENTARIOS			
Optometría	Audiometría	Radiografías	Espirometría
Normal_____	Normal_____	Columna	Normal_____
Patología de Refracción Inadecuadamente Corregida_____	Patrón Obstrutivo_____	Cervical_____	Hipoacusia Neurosensorial Leve_____
Patología de Refracción Adecuadamente Corregida_____	Patrón Restrictivo_____	Columna Lumbosacra_____	Hipoacusia Neurosensorial Moderada_____
Patología de Refracción No Corregida_____	Patrón Mixto_____	Laringoscopia_____	Hipoacusia Neurosensorial severa_____
			Hipoacusia Neurosensorial profunda_____
			Hipoacusia conductiva_____
			Hipoacusia mixta_____

Fuente: Autoras.

ANEXO H.

FORMATO DE REGISTRO INDUCCION, CAPACITACION Y ENTRENAMIENTO

Registro de Inducción Capacitación y Entrenamiento											
Inducción				Capacitación					Entrenamiento		
Actividades del Cargo	Factor de Riego	Parámetros Programa de Salud Ocupacional	Fecha	Objetivos	Contenido	Metodología	Evaluación	Fecha	Responsable de la Inducción	Actividades a desarrollar con procedimientos seguros	Fecha

Fuente: Autoras.

ANEXO I.
FORMATO CONTROL DEMARCACION Y SEÑALIZACION

Demarcación y Señalización						
Fecha	Lugar/ Puesto de Trabajo	Tipo de demarcación y señalización				Responsable
		Informativa	Preventiva	Seguridad	Emergencia	

Fuente: Autoras.

ANEXO J.

FORMATO PARA LA CAPACITACIÓN EN PLAN DE EMERGENCIA

Fecha	Objetivo	Duración Horas	Actividades	Técnicas de Instrucción	Recursos	Evaluación

Fuente: Autoras.

ANEXO K

FORMATO PARA LA PROGRAMACIÓN DE SIMULACROS DE EMERGENCIAS

Fecha/ hora	Objetivo	Alarma	Salidas	Rutas y Puertas	Escenario	Sitio de reunión	Tiempo de respuesta	Emergencia a simular	Evaluación	Cobertura	Responsable	Nivel	
												Avisado	No avisado

Fuente: Autoras.

ANEXO L

FORMATO PLAN DE ACCIÓN DE EMERGENCIAS

Plan de Acción	Coordinador de Área	Función a desarrollar	Función en caso de emergencia			Seguimiento y Control	Capacitación	Recursos
			Antes	Durante	Después			

Fuente: Autoras.

ANEXO M.

FORMATO ANÁLISIS DE VULNERABILIDAD EN LOS EMPLEADOS.

Aspecto Vulnerable	Organización	Capacitación	Ocupación
Observación			
Recomendación			

Fuente: Autoras.

ANEXO N.
ANÁLISIS DE VULNERABILIDAD DE LOS RECURSOS

Aspecto Vulnerable	Materiales	Equipos	Edificación
Observación			
Recomendación			

Fuente: Autoras.

ANEXO Ñ.
FORMATO DE INFORMACIÓN BRIGADISTAS

Brigada a la que Pertenece	Nombres y Apellidos	Sexo	Edad	Fecha	Horas de Reunión	Funciones a Realizar

Fuente: Autoras.

ANEXO O.

FORMATO DE PREVENCIÓN Y CONTROL DE INCENDIOS

TIPO	POSIBLE MATERIAL COMBUSTIBLE	LUGAR DE AMENAZA	METODO DE EXTINCION	MATERIAL O EQUIPO A UTILIZAR
A	Madera, papel, basura, fibras naturales o hojarasca, textiles etc.			
B	Gasolina, pintura, lacas, alcoholes, aceites, grasas, ceras etc.			
C	Motores eléctricos, generadores, transformadores, máquinas de escribir eléctricas, cables, líneas, etc.			
D	Magnesio, aluminio, titanio, litio, potasio, calcio, etc.			
K	Aceites y grasas, mantecas vegetales y animales			

Fuente: Autoras.

ANEXO P.
FORMATO DE INSPECCIÓN Y MANTENIMIENTO DE MATERIAL CONTRA INCENDIOS

Mantenimiento	Destinado a	Lugar o puesto de trabajo	Fecha	Responsable
Preventivo	Maquinaria:			
	Equipo:			
Correctivo	Instalación locativa:			
	Otro:			

Fuente: Autoras.

ANEXO Q.

FORMATO DE ACCIONES PREVENCIÓN CONTRA INCENDIO

Condiciones Medioambientales de Riesgo	Clasificación de Peligrosidad	Elementos de Extinción	Rutas de Evacuación	Brigadistas Responsables

Fuente: Autoras.

ANEXO R.

FORMATO PARA LA PROYECCIÓN DEL PLAN DE EVACUACIÓN.

Fecha	Coordinador	Objetivos	Actividad del coordinador	Actividad de las personas a evacuar	Recursos	Capacitación	Observación o Actualización

Fuente: Autoras.

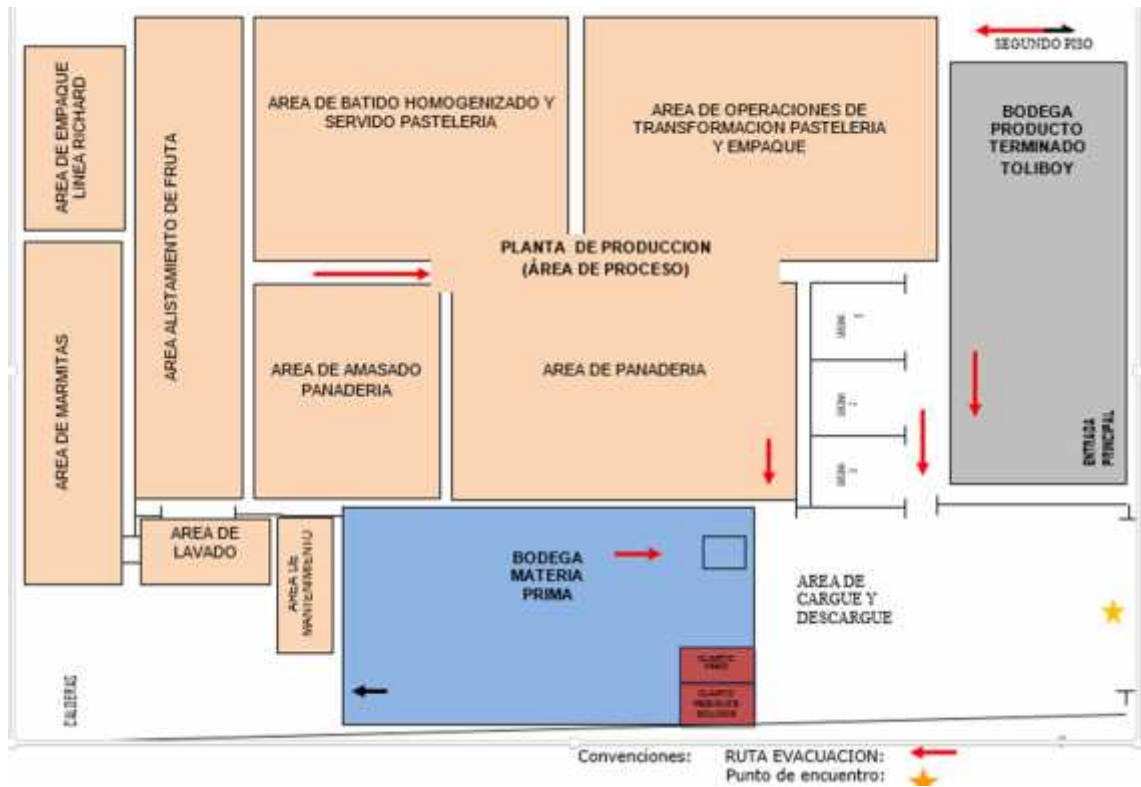
ANEXO S.
FORMATO PLAN DE CONTINGENCIA.

Fecha	Coordinador	Objetivo	Alcance	Sistema de alerta				Recurso suministro o servicio
				Alerta Verde	Alerta Amarilla	Alerta Naranja	Alerta Roja	

Fuente: Autoras.


ANEXO T


PLANO DE VACUACION




ANEXO U

PANORAMA DE FACTORES DE RIESGOS


	PRODUCTOS COMESTIBLES TOLIBOY S.A.S											FECHA DE ELABORACION (D/M/A)			
	IDENTIFICACION DE PELIGROS, EVALUACION Y VALORACION DE RIESGOS.											17/04/2015			
												CODIGO:			
												6.2-F05			
												VERSION:			
											1				
PROCESO:		Fabricacion de Productos de Pasteleria			ACTIVIDAD:			Control de calidad de Agua		TIPO DE ACTIVIDAD:	Rutinaria				
GRUPO FACTOR DE RIESGO	RIESGO	FUENTE	NUMERO DE EXPUESTOS	TIEMPO DE EXPOSICION (Hrs)	P	E	C	RESULTADO G.P	SITUACION ACTUAL	CONTROLES EXISTENTES	CONTROLES PROPUESTOS MEDIDAS DE INTERVENCION	NIVEL DE RIESGO PARA G.P	NIVEL DE RIESGO HIGIENICOS	PRIORIZACION	ACEPTABILIDAD DEL RIESGO
Quimico	Bases	Analisis de agua Reactivos quimicos para analisis del agua (Ortotolidina, Rojo Fenol)	1	1					Una persona es la encargada de realizar el control de calidad del agua diariamente mediante kit	Uso de EPP para la manipulacion de reactivos	Cambiar kit que contiene reactivos rojo fenol y ortotolidina en estado liquido, por kit de DPD que trae sobres de reactivo en polvo en dosis suficiente: Continuidad en el uso de los EPP, Capacitacion en manejo de sustancias quimicas		Bajo	4 3	Aceptable
Quimico	Bases	Adicion de Hipoclorito de sodio a los tanques de reserva	1	1					Solo se presenta exposicion al hipoclorito cuando el valor de cloro en el agua es inferior a 0.3 ppm (esporadicamente)	Uso de EPP para la manipulacion de reactivos	Cambio de Hipoclorito de sodio por Pastillas de cloro. Capacitacion en manejo de sustancias quimicas. Uso de EPP.		Bajo	4 4	Aceptable
Locativo	Trabajos en Alturas o Profundidades	Adicion de Hipoclorito de sodio en los tanques de reserva ubicados por encima de los 1,5 Mts.	1	0,5	6	2	10	120	Se debe subir a tanques elevados para adicion de hipoclorito de sodio	Uso de EPP, curso en alturas	Cambio de Hipoclorito de sodio por pastillas de cloro las cuales son adicionadas en tanques a nivel del suelo y no en tanques de reserva. Certificacion en Trabajo seguro en alturas para el operario encargado de la actividad.	Alto		6	No Aceptable

		PRODUCTOS COMESTIBLES TOLIBOY S.A.S										FECHA DE ELABORACION (D/M/A)			
												17/04/2015			
		IDENTIFICACION DE PELIGROS, EVALUACION Y VALORACION DE RIESGOS.										6.2-F05			
												VERSION:			
PROCESO:		Fabricacion de Productos de Pasteleria			ACTIVIDAD:			Pesaje de Materias Primas			TIPO DE ACTIVIDAD:	Rutinaria			
GRUPO FACTOR DE RIESGO	RIESGO	FUENTE	NUMERO DE EXPUUESTOS	TIEMPO DE EXPOSICION (Hrs)	P	E	C	RESULTADO G.P	SITUACION ACTUAL	CONTROLES EXISTENTES	CONTROLES PROPUESTOS / MEDIDAS DE INTERVENCION	NIVEL DE RIESGO PARA G.P	NIVEL DE RIESGO HIGIENICOS	PRIORIZACION	ACEPTABILIDAD DEL RIESGO
Ergonomico	Postura Corporal Inadecuada (Rotado, Flexionado, Extendido, Encogido)	Posturas inadecuadas en el levantamiento de cargas	1	8					Se transporta la materia prima con estibador. Debe pasar manualmente la materia prima al estibador y del estibador a la estiba.	Uso de estibador	Capacitacion en levantamiento de cargas, levantamiento de carga maximo por persona: 25 Kg		Bajo	45	Aceptable
Mecanico	Herramientas Manuales Defectuosas	Heridas o Golpes por inadecuado manejo de estibador	1	1	3	2	6	36	Se transporta la materia prima con estibador	Mantenimiento a materiales y equipos	Capacitacion en manejo de estibador y trabajo seguro	Bajo		33	Aceptable
Fisico	Ruido	Hornos homogenizador adosificadora	1	8					La maquinaria produce ruido. Aunque no es alto, es constante.	Mantenimiento de equipos	Uso de protector auditivo		Bajo	32	Aceptable
Quimico	Polvos Orgánicos	Material particulado en el aire proveniente de harina y engrase de moldes	1	8					En la planta de produccion hay material suspendido de harina y gotas de grasa	Extractores pequeños	Cambio de extractores a equipo de extraccion de mayor capacidad, Uso de EPP (mascarilla, gafas de proteccion)		Medio	18	No Aceptable
Psicolaboral	Tarea (Monótona, Repetitiva, Sin Valorar)	Presion de tiempo	1	8					Falta de personal para todas las labores de produccion	Pausas activas	Ajustar horarios de trabajo, Contratacion de personal, Continuidad en actividades ludicas.		Medio	24	Aceptable


Electrico	Contacto indirecto	Trabajo no seguro de instalaciones electricas de la maquinaria	1	1	6	3	10	180	No se cuenta con procedimiento de trabajo seguro para manejo de las partes electricas de la maquinaria	Polo a tierra	Capacitacion del personal en trabajo seguro, Manejo adecuado de la electricidad, Continuidad mantenimiento de la maquinaria, Instalacion de tomacorrientes adecuados, Señalización e identificación de instalaciones electricas de la maquinaria.	Alto		2	No Aceptable
Locativo	Vías y pasillos	Caidas al mismo nivel	1	8	3	6	6	108	El espacio para pesaje de materia prima es reducido. Deben mantenerse el area libre de materiales	Procedimiento de limpieza y desinfeccion, verificacion de areas	Capacitacion trabajo seguro. Jornadas de Orden y Aseo,	Bajo		56	Aceptable
Fisico	Aireación (Natural o Artificial Deficiente)	Calor	1	8					En la planta de produccion se presenta calor hacia el medio dia	Extractores pequeños	Instalacion de Sistemade ventilacion adecuados		Bajo	34	Aceptable
Ergonomico	Posiciones Inadecuadas (Sentado, Parado, Acostado)	Postura Mantenida (trabajo de pie)	1	8					El trabajador debe trabajar de pie toda la jornada de trabajo	Pausas activas	Colocar descansapiés en el puesto de trabajo, Capacitacion e implementacion de pausas activas		Medio	17	No Aceptable

	PRODUCTOS COMESTIBLES TOLIBOY S.A.S												FECHA DE ELABORACION (D/M/A)			
													17/04/2015			
	IDENTIFICACION DE PELIGROS, EVALUACION Y VALORACION DE RIESGOS.												CODIGO:			
													6.2-F05			
													VERSION:			
												1				
PROCESO:		Fabricacion de Productos de Pasteleria			ACTIVIDAD:				Homogeneizacion de Ingredientes		TIPO DE ACTIVIDAD:	Rutinaria				
GRUPO FACTOR DE RIESGO	RIESGO	FUENTE	NUMERO EXPUES- TOS	TIEMPO DE EXPOSICI ON (Hrs)	P	E	C	RESUL TADO G.P	SITUACION ACTUAL	CONTROLES EXISTENTES	CONTROLES PROPUESTOS / MEDIDAS DE INTERVENCION	NIVEL DE RIESG O PARA G.P	NIVEL DE RIESGO HIGIENI COS	PRIORIZA CION	ACEPTAB LIDAD DEL RIESGO	
Mecanico	Máquinas Peligrosas Sin Protec ciones	Batidoras sin guardas de seguridad	1	8	6	6	6	2 1 6	Las batidoras no tienen guardas de seguridad, se utilizan esporadicamente, se da mayor uso a la homogenizadora. Uso inadecuado de maquinaria y equipos	Mayor uso de homogenizadora la cual esta provista de tapa de seguridad para la mezcla	Colocar guardas de seguridad a las batidoras, capacitacion en trabajo seguro, implementacion de inspeccion de maquinas y herramientas	Bajo		4 6	Aceptable	
Ergonomico	Posiciones Inadecuadas (Sentado, Parado, Acostado)	Posturas inadecuadas en el levantamiento de cargas	1	8					Se utiliza malacate para pasar la materia prima pesada a la	Uso de malacate	Capacitacion en levantamiento de cargas, levantamiento de carga maximo por persona: 25 Kg		Bajo	4 7	Aceptable	
Fisico	Ruido	Hornos, homogenizadora , dosificadora	1	8					La maquinaria produce ruido. Aunque no es alto, es constante.	Mantenimiento de equipos	Uso de protector auditivo		Bajo	3 5	Aceptable	
Quimico	Polvos Orgánicos	Material particulado en el aire proveniente de harina y engrase de moldes	1	8					En la planta de produccion hay material suspendido de harina y gotas de grasa	Extractores pequeños	Cambio de extractores a equipo de extraccion de mayor capacidad, uso de EPP (mascarilla, gafas de proteccion)		Medio	1 9	No Aceptable	
Psicolaboral	Tarea (Monótona, Repetitiva, Sin Valorar)	Presion de tiempo	1	8					Falta de personal para todas las labores de produccion	Pausas activas	Ajustar horarios de trabajo, contratacion de personal, continuidad en actividades ludicas		Medio	2 5	Aceptable	
Electrico	Contacto indirecto	Trabajo no seguro de instalaciones electricas de la maquinaria	1	1	6	3	10	1 8 0	No se cuenta con procedimiento de trabajo seguro para manejo de las partes electricas de la maquinaria	Polo a tierra	Capacitacion del personal en trabajo seguro, manejo adecuado de la electricidad, contunuidad a mantenimiento de la maquinria, proteccion de tomacorrientes con material de seguridad contra agua, señalizacion e identificacion de instalaciones electricas de la maquinaria.	Alto		3	No Aceptable	


Locativo	Vías y pasillos	Caidas a diferente nivel	1	8	3	6	6	10 8	Se utiliza escalera de 20 cm de altura en la cual se sube el operario para pasar las materias primas del malacate a la homogenizadora	Procedimiento de limpieza y desinfeccion, verificacion de areas	Capacitacion trabajo seguro	Bajo		4 8	Aceptable
Fisico	Aireación (Natural o Artificial Deficiente)	Calor	1	8					En la planta de produccion se presenta calor hacia el medio	Extractores pequeños	Instalacion de sistema de ventilacion		Bajo	3 6	Aceptable
Ergonomico	Posiciones Inadecuadas (Sentado, Parado, Acostado)	Postura Mantenida (trabajo de pie)	1	8					El trabajador debe trabajar de pie todala jornada de trabajo	Pausas activas	Colocar descansapiés en el puesto de trabajo, capacitacion e implementacion de pausas activas		Medio	8	No Aceptable


		PRODUCTOS COMESTIBLES TOLIBOY S.A.S										FECHA DE ELABORACION (D/M/A)			
												17/04/2015			
		CODIGO:													
		6.2-F05													
		VERSION:													
IDENTIFICACION DE PELIGROS, EVALUACION Y VALORACION DE RIESGOS.										1					
PROCESO:		Fabricacion de Productos de Pasteleria			ACTIVIDAD:			Servido de Moldes		TIPO DE ACTIVIDAD:	Rutinaria				
GRUPO FACTOR DE RIESGO	RIESGO	FUENTE	NUMERO DE EXPUESTOS	TIEMPO DE EXPOSICION (Hrs)	P	E	C	RESULTADO G.P	SITUACION ACTUAL	CONTROLES EXISTENTES	CONTROLES PROPUESTOS / MEDIDAS DE INTERVENCION	NIVEL DE RIESGO PARA G.P	NIVEL DE RIESGO HIGIENICOS	PRIORIZACION	ACEPTABILIDAD DEL RIESGO
Ergonomico	Postura Corporal Inadecuada (Rotado, Flexionado, Extendido,	Posturas inadecuadas en el levantamiento de cargas	1	8					Se realiza rotacion del cuerpo permanentemente	Se utilizan carritos para el transporte de latas y moldes	Capacitacion en levantamiento de cargas, levantamiento de carga maximo por persona: 25 Kg, pausas activas		Bajo	49	Aceptable
Fisico	Ruido	Hornos,homogenizadora, dosificadora	1	8					La maquinaria produce ruido. Aunque no es alto, es constante.	Mantenimiento de equipos	Uso de protector auditivo		Bajo	37	Aceptable
Quimico	Polvos Orgánicos	Material particulado en el aire proveniente de harina y engrase de moldes	1	8					En la planta de produccion hay material suspendido de harina y gotas de grasa	Extractores pequeños	Cambio de extractores a equipo de extraccion de mayor capacidad, uso de EPP (mascarilla, gafas de proteccion)		Medio	20	Aceptable
Psicolaboral	Tarea (Monótona, Repetitiva, Sin Valorar)	Presion de tiempo, servir masa en moldes durante toda la jornada laboral	1	8					Falta de personal para todas las labores de produccion	Pausas activas	Ajustar horarios de trabajo, contratacion de personal, continuidad en actividades ludicas		Medio	26	No Aceptable
Electrico	Contacto indirecto	Trabajo no seguro de instalaciones electricas de la maquinaria	1	1	6	3	10	180	No se cuenta con procedimiento de trabajo seguro para manejo de las partes electricas de la maquinaria	Polo a tierra	Capacitacion del personal en trabajo seguro, manejo adecuado de la electricidad, contunuidad a mantenimiento de la maquinria, proteccion de tomacorrientes con material de seguridad contra agua, señalizacion e identificacion de instalaciones electricas de la	Alto		4	Aceptable


Locativo	Superficies de trabajo inadecuadas de trabajo y máquinas	Caidas a diferente nivel	1	8	3	6	6	1 0 8	Se utiliza escalera de 50 m de altura en la cual se sube el operario para raspar la tolva en cada cambio de producto	Ninguno	Capacitacion trabajo seguro	Bajo		50	No Aceptable
Fisico	Aireación (Natural o Artificial Deficiente)	Calor	1	8					En la planta de produccion se presenta calor hacia el medio dia	Extractores pequeños	Instalacion de sistema de ventilacion		Bajo	51	Aceptable
Ergonomico	Posiciones Inadecuadas (Sentado, Parado, Acostado)	Postura Mantenida (trabajo de pie)	1	8					El trabajador debe trabajar de pie toda la jornada de trabajo	Pausas activas	Colocar descansapiés en el puesto de trabajo, capacitacion e implementacion de pausas activas		Medio	9	Aceptable
Mecanico	Máquinas Peligrosas Sin Protecciones	Atrapamiento	1	8	6	6	6	2 1 6	La dosificadora dispone de boquillas las cuales se abren y cierran para el servido	Ninguno	Capacitacion en trabajo seguro Capacitacion y entrenamiento en el manejo de la dosificadora	Bajo		38	No Aceptable


	PRODUCTOS COMESTIBLES TOLIBOY S.A.S											17/04/2015			
	IDENTIFICACION DE PELIGROS, EVALUACION Y VALORACION DE RIESGOS.											CODIGO:			
												6.2-F05			
												VERSION:			
												1			
PROCESO:		Fabricacion de Productos de Pasteleria			ACTIVIDAD:			Horneado		TIPO DE ACTIVIDAD:	Rutinaria				
GRUPO FACTOR DE RIESGO	RIESGO	FUENTE	NUMERO DE EXPUESTOS	TIEMPO DE EXPOSICION (Hrs)	P	E	C	RESULTADO G.P	SITUACION ACTUAL	CONTROLES EXISTENTES	CONTROLES PROPUESTOS / MEDIDAS DE INTERVENCION	NIVEL DE RIESGO PARA G.P	NIVEL DE RIESGOS HIGIENICOS	PRIORIZACION	ACEPTABILIDAD DEL RIESGO
Mecanico	Máquinas Peligrosas Sin Protecciones	Hornos	1	8	6	6	6	216	Los hornos no tienen guardas de seguridad. Puede haber atrapamiento	Ninguno	Colocar guardas de seguridad a los hornos, capacitacion en trabajo seguro, implementacion de inspeccion de maquinas y herramientas	Bajo		39	Aceptable
Ergonomico	Posiciones Inadecuadas (Sentado, Parado, Acostado)	Posturas inadecuadas en el traslado de escabiladeros	1	8					Se utilizan escabiladeros para el traslado de moldes y latas hacia los hornos	Pausas activas	Capacitacion en levantamiento manejo de escabiladeros		Bajo	52	Aceptable
Fisico	Ruido	Hornos	1	8					La maquinaria produce ruido. Aunque no es alto, es constante.	Mantenimiento de equipos	Uso de protector auditivo		Bajo	40	Aceptable
Quimico	Polvos Orgánicos	Material particulado en el aire proveniente de harina y engrase de moldes	1	8					En la planta de produccion hay material suspendido de harina y gotas de grasa	Extractores pequeños	Cambio de extractores a equipo de extraccion de mayor capacidad, uso de EPP (mascarilla, gafas de proteccion)		Medio	21	No aceptable
Psicolaboral	Tarea (Monótona, Repetitiva, Sin Valorar)	Presion de tiempo	1	8					El operario debe estar atento a tiempos y temperaturas de 5 hornos a la vez	Ninguno	Entrenamiento del personal en horneo, continuidad en actividades ludicas		Medio	27	Aceptable

Electrico	Contacto indirecto	Trabajo no seguro de instalaciones electricas de la maquinaria	1	1	6	3	10	180	No se cuenta con procedimiento de trabajo seguro para manejo de las partes electricas de la maquinaria	Polo a tierra	Capacitacion del personal en trabajo seguro, manejo adecuado de la electricidad, contunuidad a mantenimiento de la maquinria, proteccion de tomacorrientes con material de seguridad contra agua, señalizacion e identificacion de instalaciones electricas de la maquinaria.	Alto		5	No Aceptable
Locativo	Vías y pasillos	Caidas al mismo nivel	1	8	3	6	6	108	Se mantiene area para ubicación de escabiladeros, con el fin de despejar areas de circulacion	Procedimiento de limpieza y desinfeccion, verificacion de areas	Capacitacion trabajo seguro	Bajo		53	Aceptable
Fisico	Temperaturas Extremas (Calor / Frio)	Calor	1	8					El producto debe sacarse del horno aun estando este en caliente	Ninguno	Capacitacion en trabajo seguro, uso de EPP		Medio	7	Aceptable
Ergonomico	Tipo de Trabajo (Suave/Modera d/Pesado, Dinámico/Estático, Con/Sin Carga)	Postura Mantenida (trabajo de pie)	1	8					El trabajador debe trabajar de pie toda la jornada de trabajo	Pausas activas	capacitacion e implementacion de pausas activas		Medio	10	No Aceptable

		PRODUCTOS COMESTIBLES TOLIBOY S.A.S										FECHA DE ELABORACION (D/M/A)			
												17/04/2015			
		IDENTIFICACION DE PELIGROS, EVALUACION Y VALORACION DE RIESGOS.										CODIGO:			
												6.2-F05			
												VERSION:			
												1			
PROCESO:		Fabricacion de Productos de Pasteleria			ACTIVIDAD:			Operaciones de Transformacion			TIPO DE ACTIVIDAD:	Rutinaria			
GRUPO FACTOR DE RIESGO	RIESGO	FUENTE	NUMERO DE EXPUES- TOS	TIEMPO DE EXPOSICION (Hrs)	P	E	C	RESULTADO G.P	SITUACION ACTUAL	CONTROLES EXISTENTES	CONTROLES PROPUESTOS / MEDIDAS DE INTERVENCION	NIVEL DE RIESGO PARA G.P	NIVEL DE RIESGO O HIGIENICOS	PRIORIZACION	ACEPTABILIDAD DEL RIESGO
Ergonomico	Postura Corporal Inadecuada (Rotado, Flexionado, Extendido, Encogido)	Posturas Inadecuadas trabajo de pie	6	8					En la decoracion y operaciones de transformacion de los productos, el trabajo es de pie en toda la jornada laboral	Pausas activas	Colocar descansapiés en el puesto de trabajo, capacitacion e implementacion de pausas activas		Medio	1	No Aceptable
Quimico	Polvos Orgánicos	Material particulado en el aire proveniente de harina y engrase de moldes	6	8					En la planta de produccion hay material suspendido de harina y gotas de grasa	Extractores pequeños	Cambio de extractores a equipo de extraccion de mayor capacidad, uso de EPP (mascarilla, gafas de proteccion)		Medio	22	No Aceptable
Psicolaboral	Tarea (Monótona, Repetitiva, Sin Valorar)	Presion de tiempo	6	8					Falta de personal para todas las labores de produccion	Pausas activas	Ajustar horarios de trabajo, contratacion de personal, continuidad en actividades ludicas		Medio	28	Aceptable

	PRODUCTOS COMESTIBLES TOLIBOY S.A.S											FECHA DE ELABORACION (D/M/A)			
												17/04/2015			
	IDENTIFICACION DE PELIGROS, EVALUACION Y VALORACION DE RIESGOS.											CODIGO.			
												6.2-F05			
												VERSION:			
1															
PROCESO:		Fabricacion de Productos de Pasteleria			ACTIVIDAD:			Control de		TIPO DE ACTIVIDAD:		Rutinaria			
GRUPO FACTOR DE RIESGO	RIESGO	FUENTE	NUMERO DE EXPUESTOS	TIEMPO DE EXPOSICION (Hrs)	P	E	C	RESULTADO G.P	SITUACION ACTUAL	CONTROLES EXISTENTES	CONTROLES PROPUESTOS / MEDIDAS DE INTERVENCION	NIVEL DE RIESGO PARA	NIVEL DE RIESGO HIGIENICOS	PRIORIZACION	ACEPTABILIDAD DEL RIESGO
Biologico	Microorganismos	Producto vencido	1	1					Se debe realizar control de calidad tanto a producto terminado como vencido para determinar si vida util	EPP	Realizar analisis de durabilidad del producto por medio de pruebas de laboratorio		Bajo	54	Aceptable

	PRODUCTOS COMESTIBLES TOLIBOY S.A.S											FECHA DE ELABORACION (D/M/A)			
												17/04/2015			
	IDENTIFICACION DE PELIGROS, EVALUACION Y VALORACION DE RIESGOS.											CODIGO:			
												6.2-F05			
												VERSION:			
1															
PROCESO:		Fabricacion de Productos de Pasteleria			ACTIVIDAD:			Almacenamiento de Producto Terminado		TIPO DE ACTIVIDAD:	Rutinaria				
GRUPO FACTOR DE RIESGO	RIESGO	FUENTE	NUMERO DE EXPUESTOS	TIEMPO DE EXPOSICION (Hrs)	P	E	C	RESULTADO G.P	SITUACION ACTUAL	CONTROLES EXISTENTES	CONTROLES PROPUESTOS / MEDIDAS DE INTERVENCION	NIVEL DE RIESGO PARA G.P	NIVEL DE RIESGO HIGIENICOS	PRIORIZACION	ACEPTABILIDAD DEL RIESGO
Ergonomico	Posiciones Inadecuadas (Sentado, Parado, Acostado)	Posturas Inadecuadas en el levantamiento de cargas	2	8					Se realiza levantamiento de carga permanentemente	Pausas activas	Capacitacion en ergonomia Pausas activas		Medio	14	Aceptable
Locativo	Zonas de almacenamiento	Caida de objetos	2	8	6	6	6	216	Se hacen arrumes altos de canastillas	Ninguno	Proveer mas espacio de almacenamiento para evitar arrumes altos de canastillas, capacitacion en trabajo seguro	Bajo		55	Aceptable
Psicolaboral	Relaciones Tensas	Presion de tiempo, entrega de producto a los distribuidores con tiempos establecidos	2	8					Falta de personal para bodega	Ninguno	Ajustar horarios de trabajo, contratacion de personal, continuidad en actividades ludicas, capacitacion en relaciones personales para personal de distribucion y bodega		Medio	30	No Aceptable
Ergonomico	Posiciones Inadecuadas (Sentado, Parado, Acostado)	Postura Mantenida (trabajo de pie)	1	8					El trabajador debe trabajar de pie toda la jornada de trabajo	Pausas activas	Colocar descansapias en el puesto de trabajo, capacitacion e implementacion de pausas activas		Medio	15	No Aceptable

	PRODUCTOS COMESTIBLES TOLIBOY S.A.S											FECHA DE ELABORACION (D/M/A)			
												17/04/2015			
	IDENTIFICACION DE PELIGROS, EVALUACION Y VALORACION DE RIESGOS.											CODIGO:			
												6.2-F05			
												VERSION:			
1															
PROCESO:		Fabricacion de Productos de Pasteleria			ACTIVIDAD:			Despacho de Producto Terminado		TIPO DE ACTIVIDAD:	Rutinaria				
GRUPO FACTOR DE RIESGO	RIESGO	FUENTE	NUMERO DE EXPUESTOS	TIEMPO DE EXPOSICION (Hrs)	P	E	C	RESULTADO G.P	SITUACION ACTUAL	CONTROLES EXISTENTES	CONTROLES PROPUESTOS / MEDIDAS DE INTERVENCION	NIVEL DE RIESGO PARA G.P	NIVEL DE RIESGO HIGIENICOS	PRIORIZACION	ACEPTABILIDAD DEL RIESGO
Ergonomico	Posiciones Inadecuadas (Sentado, Parado, Acostado)	Posturas inadecuadas en el levantamiento de cargas	10	8					Se realiza levantamiento de carga permanente	Pausas activas	Capacitacion en ergonomia		Medio	16	Acptable
Psicolaboral	Relaciones Tensas	Trato con clientes	10	8					Los distribuidores venden el product tienda a tienda	Pausas activas	continuidad en actividades ludicas, capacitacion en relaciones personales para personal de distribucion		Medio	31	Aceptable